

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VIN CHAUD AU GEWURTZTRAMINER

Pour 6 personnes :

1 bouteille de Gewurtztraminer - 25g sucre - 2 càs de kirsch - 1 orange non traitée - 1 càc gingembre frais râpé - 1 bâton de cannelle - 1 clou de girofle - 1 étoile de badiane - 1 gousse de vanille - 2 càs de miel de sapin (ou autre) -

La veille : Laver l'orange, l'essuyer. Avec l'économe prélever un ruban de zeste. La presser. Fendre et gratter la gousse pour en recueillir les grains. Verser tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer jusqu'au premier bouillon. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 12h00.

Le lendemain : Filtrer le vin. Le réchauffer à feu doux au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr