

Voici la recette du "**vin chaud de grand-mère**" par Janine P.

Pour 6 personnes:

- 1l de vin rouge des Corbières ou autre 12° environ
- 1 citron non traité
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 1 orange non traitée
- 200g de sucre en poudre
- (2 clous de girofle pour 4l - 1 anis étoilé ou badiane pour 4l)

-Couper le citron et l'orange en rondelles fines où en morceaux si vous préférez

-Dans une casserole, mettez : le vin, le citron et l'orange, la cannelle, la vanille, le sucre, la badiane et le clou de girofle.

-Faites chauffer doucement et maintenez l'ébullition 30 minutes

-Filtrez et servez très chaud.

(Moi, je ne filtre pas, car j'aime déguster quelques fruits cuits dans le vin)