

De la part de Michelle, pour nos amis Adélais.

### Recette du vin chaud

Une bouteille de Bordeaux

190g de sucre en morceaux

Un morceau d'écorce de cannelle

Une gousse de vanille

Une pincée de 4 épices

3/4 verre à moutarde d'armagnac ou de cognac

Le jus de 2 belles oranges + un peu de zeste

4 rondelles de citron

3 clous de girofle

Mélanger tous les ingrédients et si possible laisser infuser à froid 1/2 heure, puis porter

doucement à ébullition en remuant. Maintenir l'ébullition 3 minutes.

Voilà, c'est prêt.

Bonne dégustation à tous !!!!!