

Vin chaud blanc aux pommes



Une ambiance de marché de Noël à la maison: un vin chaud au goût intense qui dégage des arômes chaleureux dès qu'il commence à infuser sur le feu.

Pour qui ne connaît pas encore le piment de la Jamaïque, voici une brève information à ce sujet: il s'agit d'une épice qui ressemble à s'y méprendre à des grains de poivre, mais qui est moins piquante et dégage beaucoup d'arômes. Le piment de la Jamaïque est également connu sous le nom de poivre de la Jamaïque ou de toute-épice.

- 6 clous de girofle
- 6 grains de piment de la Jamaïque
- 1 bâton de cannelle
- 1 bouteille de vin blanc
- 400 ml de jus de pomme non filtré
- 45 g de sucre de canne brut
- 1 orange bio, bien lavée et coupée en tranches
- 1 pomme, épluchée et coupée en petits dés

1. Placez les clous de girofle et les grains de piment de la Jamaïque dans un œuf à thé ou un sachet à épices et faites chauffer à feu moyen dans une grande casserole avec tous les ingrédients restants, à l'exception des morceaux de pomme. Le mélange ne doit pas bouillir!
2. Laissez infuser à feu doux pendant 1 heure, en retirant les épices et les tranches d'orange au cours des 10 dernières minutes avant d'ajouter les morceaux de pomme.
3. Lorsque les morceaux de pomme sont tendres, versez le vin chaud dans des verres et servez chaud.

Verger du Soleil Chardonnay Pays d'Oc IGP

Robe jaune clair avec des reflets verts. Nez de fleurs d'acacia et de fruits exotiques. Rond et fruité en bouche.

[Voir dans le weinshop](#)

