

DOMAINE ACER



Vin chaud épicé façon acer

Au marché et à la maison, pas de fêtes de fin d'année sans ce vin chaud! Tellement revigorant, et délicieux!

Ingrédients

- 1 L (4 tasses) de Prémices d'avril
- 310 ml (1 ¼ tasse) de Charles-Aimé Robert
- 30 ml de jus de pamplemousse rose
- 1/3 à ½ tasse de sucre fin d'érable (au goût)
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 1 grain d'anis étoilé (badiane)
- 1 clou de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 1,5 orange, coupée en 6 rondelles

Préparation

- 01 – Mélangez tous les ingrédients et portez à ébullition.
- 02 – Retirez du feu et laissez reposer quelques minutes.

À boire chaud.