

Vin Chaud au Cointreau



Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------|
| - VIN ROUGE | 2 litres |
| - CANNELLE | ½ c à soupe |
| - CLOU(S) DE GIROFLE | 6 |
| - SUCRE DE CANNE | 250g |
| - COINTREAU | ½ louche |
| - ORANGE (S) | 1 |

Recette:

- Faites chauffer le vin rouge dans une casserole.
- Ajoutez le sucre, le cointreau et les clous de girofle.
- Coupez l'orange en grosses tranches puis en 6.
- Ajoutez-les au vin chaud.
- Laissez mijoter doucement en remuant de temps en temps pendant 40-45 minutes.
- Servez chaud.