

Roazhon Loc'Event's

Evènementiel - Festival - Restaurant

La soupière, alliée parfaite de l'hiver pour faire votre soupe et votre propre vin chaud

A savoir :

A l'inverse du vin rouge, le vin chaud se bois accompagné de mets sucrés comme des gâteaux, pain d'épice, biscuits...



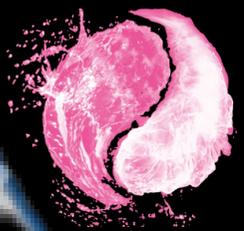
Roazhon Loc'Event's

Evènementiel - Festival - Restaurant



Soupière

Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C
8 litres avec cuve en inox de 400 mm de diamètre



Roazhon Loc'Event's

Evènementiel - Festival - Restaurant

Ingrédients

- Une bouteille de vin rouge.
- 2 bâtons de cannelle
- 2 clous de girofle
- 125 g de sucre
- 1 zeste de citron
- 1 orange
- 1 étoile de badiane (l'anis étoilée)

Recette

1- Versez le vin dans votre soupière avec l'étoile de badiane et laissez-le chauffer sans bouillir.

2- Ajouter le sucre, les clous de girofle, les zestes de citron et d'orange la cannelle et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Il faut éviter à tout prix que le vin arrive à ébullition !

Filtrez et servez bien chaud, bonne dégustation !

