

# Vin chaud



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Préparation

|   |              |                    |
|---|--------------|--------------------|
|  | Temps requis | env. 30 minutes    |
|  | Difficulté   | Facile - Pour tous |
|  | Dosage       | 1 litre            |

## Caractéristiques

|   |                  |                         |
|---|------------------|-------------------------|
|  | Boisson          | Vin chaud - Dessert     |
|  | Produit typiques | Vin - 0 km              |
|  | Adapté en        | Hiver - Période de Noël |

## INGRÉDIENTS

### Vin chaud

- 5 dl de vin rouge pour la cuisine
- 5 dl de jus de raisin
- 1 pc. de bâtons de cannelle
- 1 pc. feuille de laurier
- 2 pcs. clous de girofle
- Pelure d'orange
- Pelure de citron
- 21 g de sucre

## PRÉPARATION

### Vin chaud

1. Mélangez tous les ingrédients dans une casserole appropriée et portez à ébullition.
2. Filtrer le vin chaud avec une passoire et servir chaud.