

# Recette vin chaud au vin blanc par Sir Eric

## Ingrédients

Une bouteille de vin blanc d'Alsace  
15 centilitres d'eau  
Un tiers d'orange épluchée coupée en tranche  
Un tiers de citron épluché coupée en tranche  
150 grammes de sucre  
Une étoile de badiane (anis étoilé)  
Un bâton de cannelle  
Un clou de girofle  
Un peu de muscade

## Recette

Épluchez et coupez en tranches les agrumes  
Versez le vin blanc et l'eau dans une casserole  
Ajoutez les épices et les agrumes en tranches  
Faites frémir pendant dix minutes sans faire bouillir  
Ajoutez le sucre et délayez le  
Laissez frémir pendant cinq minutes de plus