



Recette vin chaud au sirop d'érable

Vin chaud au sirop d'érable, une recette proposée par Emilie Riopel, La cabane à Vin à

Chinon (37).



Ingrédients pour 4 personnes

75 cl de vin type Chinon rouge léger

15 cl de rhum brun

15 cl de sirop d'érable

Le zeste et le jus d'une orange et demi

1 clou de girofle

1 bâton de cannelle

2 graines de cardamome

1 pincée de noix de muscade râpée

Laisser frémir tous les ingrédients ensemble sur feu doux, filtrer et servir chaud.

Crédit photos Clémentine Chauveau

La Cabane à vin

23 place du Général de Gaulle

37500 Chinon

02 47 95 84 58

RELIRE

La cabane à vin: la convivialité québécoise au coeur de Chinon