

Mettez le vin dans une grande casserole.

Ajoutez une tranche d'orange ou de citron, le petit sac en mousseline, la cannelle et l'anis étoilé. Portez à ébullition puis laissez

Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux pendant 15 mn. Servez!



Kit à vin chaud

Mettez le vin dans une grande casserole.

Ajoutez une tranche d'orange ou de citron, le petit sac en mousseline, la cannelle et l'anis étoilé. Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux pendant 15 mn.



Mettez le vin dans une grande casserole.

Ajoutez une tranche d'orange ou de citron, le petit sac en mousseline, la cannelle et l'anis étoilé. Portez à ébullition puis laissez

Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux pendant 15 mn. Servez !



Mettez le vin dans une grande casserole.

Ajoutez une tranche d'orange ou de citron, le petit sac en mousseline. la cannelle et l'anis étoilé. Portez à ébullition puis laissez

mijoter à feu doux pendant 15 mn. Servez!



Mettez le vin dans une grande casserole.

Ajoutez une tranche d'orange ou de citron, le petit sac en mousseline, la cannelle et l'anis étoilé.
Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux pendant 15 mn.
Servez!



Mettez le vin dans une grande casserole.

casseroie. Ajoutez une tranche d'orange ou de citron, le petit sac en mousseline, la cannelle et l'anis étoilé. Portez à ébullition puis laissez

Portez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux pendant 15 mn. Servez!

Copyright Turbigo Gourmandises - Réservé à un usage personnel. Imprimez sur du papier épais (160 g) ou du papier brillant.