



VIN CHAUD

Ingrédients - 1 Pers.

- Liqueur de Pain d'Épices Briottet - 4cl
- Vin rouge - 16cl
- Crème de Cassis de Dijon Briottet - 2cl

Préparation

1. Faites chauffer le vin rouge dans une casserole. Laissez le réduire gentiment pendant une vingtaine de minutes à découvert.
2. Au moment de servir, ajoutez la Liqueur de Pain d'Épices Briottet.
3. C'est déjà prêt !!
4. Pour une touche bourguignonne, vous pouvez remplacer 2cl de vin rouge par 2cl de Crème de Cassis de Dijon Briottet donc pour une personne : 14 cl de vin rouge, 4 cl de liqueur de Pain d'épices, 2 cl de Crème de Cassis. Cassis et Pain d'épices seront ajoutés au moment de servir.
5. Servez le tout dans votre tasse de Noël ou votre tasse préférée!

Retrouvez ici la recette de Vin chaud à base de Liqueur de Pain d'Épices Briottet. Un vin chaud express, ça vous dit ? Vous n'avez pas d'étoiles de badiane, de bâtons de cannelle ou de clous de girofle ? Pas de panique, vous n'en avez pas besoin avec cette recette ! Dès qu'il fait froid, le vin chaud s'impose! A la fois réconfortant et gourmand, il fait l'unanimité! Bien préparé, il ravit toute la famille. Mais si l'on veut quelque chose de bon, il faut de nombreuses épices. Ainsi nous vous proposons une version rapide et simple de la recette du vin chaud. Pour la recette, vous avez besoin de 2 ingrédients seulement:

- du vin rouge
- de la liqueur de Pain d'épices

Pour la famille Briottet, les premiers vins chauds sont faits avec le **Beaujolais Nouveau**. Il nous reste toujours une bouteille à la maison. Avec son côté très fruité, le Beaujolais Nouveau est parfait pour notre recette. A défaut, vous pouvez utiliser le vin rouge de votre région. Pourquoi utiliser une liqueur pour faire du vin chaud ? La liqueur de Pain d'épices présente l'avantage d'apporter à la fois la juste quantité de sucre et à la fois toutes les épices nécessaires. Vous pouvez également remplacer cette liqueur par notre **Liqueur de Noël**. Enfin, nous vous proposons également ici une version bourguignonne du vin chaud. L'idée est de remplacer un peu de vin par de la **Crème de Cassis**! Et oui, on aime tellement le cassis qu'on a tendance à le mettre à toutes les sauces ;) Allez, trêve de blabla, on se lance pour la

recette!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr