

VIN CHAUD

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Liqueur de Pain d'Epices Briottet	**4 cl**
Vin rouge	**16 cl**
Crème de Cassis de Dijon Briottet	**2 cl**

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’Epices 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!

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.