

Recette du vin chaud servi à Pichauris le 20 décembre 2018.

Tel un druide gaulois avec sa barbe blanche,
Me voilà à nouveau devant mon grand chaudron,
Toujours prêt à touiller cette auguste potion
D'épices, de vin et bien d'autres fragrances.

Quel bonheur nous aurons à la fin du chemin,
Autour de l'amitié, l'enthousiasme et l'entrain,
De pouvoir partager tant d'amour dans ce vin.



Pour 80 personnes.

15 litres	vin: Gamay - Merlot d'Ardèche. 13.5°
1.6 kg	sucres roux cassonade.
17	bâtons de cannelle.
17	étoiles de badiane (anis étoilée).
17	clous de girofle.
1 c.à café	gingembre en poudre ou un morceau de gingembre émincé.(1 cm)
2 c.à café	noix muscade râpée.
2	bâtons de vanille ouverts en deux.
4 grains de	cardamome.
8 grains de	poivre noir.
8 cosses de	poivre de Sichuan
4	oranges pelées (coupées en tranche de 1cm d'épaisseur et coupées en 4.)
1	orange avec la peau (coupée en tranche de 1 cm d'épaisseur et coupée en 4.)
1/2	jus de citron.
3	zestes de citron.
3 c.à café	débordantes de miel (ici miel du Luèch acheté à Pont de Montvert chez <i>l'arbre aux abeilles</i> lors du séjour randonnée Stevenson.)

Portez le liquide à ébullition durant 10 mn pour évaporer l'alcool
puis baissez le feu pour n'avoir qu'un léger frémissement pendant 15 mn.

Laissez reposer toute une nuit à couvert.

Faites réchauffer et servir. Attention c'est chaud... !!!!

Raymonix

