

## LE VIN CLAIRET DE DANIEL

*POUR 5 LITRES DE VIN BLANC SEC :*

- 1,5 KG DE MIEL (OU DE SUCRE)
- 50 G DE CANNELLE EN POUDRE
- 60 G DE GINGEMBRE EN POUDRE
- 10 CLOUS DE GIROFLE BROYÉS
- LES GRAINES DE 20 GOUSSES DE CARDAMOME ÉCRASÉES GROSSIÈREMENT

*METTRE LES ÉPICES DANS UN TISSU FERMÉ HERMÉTIQUEMENT (NOUET). FAIRE BOUILLIR VIN, MIEL (OU SUCRE) ET ÉPICES. ECUMER SI NÉCESSAIRE. DONNER 2 À 3 TOURS DE BOUILLON. LAISSER REFROIDIR À COUVERT. PASSER EN PRENANT SOIN DE PRESSER LE NOUET AFIN D'EN EXTRAIRE TOUT L'ARÔME.*

