

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.

