

Glögg, vin épicé de Noël aux fruits secs

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



1 heure



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de vin rouge
- 10 cl de rhum, Cognac, vodka, aquavit...
- 20 g de gingembre frais
- 1 orange juteuse
- 2 bâtons de cannelle
- 2 morceaux de badiane (anis étoilé)
- 5 clous de girofle
- 10 capsules de cardamome
- 100 g de sucre de canne complet
- 3 c à s d'amandes mondées
- 2 c à s de raisins secs

*peut contenir des allergènes

1. Faire macérer les raisins secs dans le rhum.
2. Peler et râper le gingembre frais.
3. Prélever le zeste de l'orange à l'aide d'un économe.
4. Dans une casserole, faire chauffer sans faire bouillir le vin rouge avec le zeste d'orange, le gingembre, les bâtons de cannelle, l'anis étoilé, les clous de girofle, les capsules de cardamome et le sucre. Couvrir et laisser infuser environ une heure à feu doux.
5. Filtrer, puis ajouter les raisins macérés, les amandes mondées et une ou deux rondelles d'orange.
6. Déguster avec des bredele ou une part de Forêt-Noire (sans lait) !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop