



Vin chaud au thé Noël à Strasbourg
AGRUMES - MUSCADE - CANNELLE

une création d'Arnaud Dhéin, L'Autre Thé Paris - tous droits réservés

INGRÉDIENTS POUR 1L DE BOISSON ENVIRON :

- 75cl à 1 litre de vin rouge
- 30 à 50g de sucre (selon vos goûts)
- 10g de Noël à Strasbourg
- 1 citron non traité



1. Faire frémir le vin dans une casserole avec le thé
2. Ajouter 30 à 50g de sucre selon votre goût
3. Ajouter 30 cl d'eau
4. Laisser frémir pendant 5 à 7 minutes
5. Filtrer et servir dans des verres en ajoutant une rondelle de citron



Version sans alcool

Faire frémir 1 litre de jus de pomme dans une casserole avec 10g de notre thé Noël à Strasbourg pendant 5 minutes.



L'AUTRE THÉ
— PARIS —