

Vin Chaud Glogg

INGRÉDIENTS

Pour 4 personne(s)

Ingrédient

.75ml vin rouge (vin de table)

100ml vodka (facultatif)

5 ml graines de cardamome

2bâtons de cannelle

1morceau de gingembre

1/2citron - zestes seulement

125 ML sucre

5 ML sucre vanillé

5 clous de girofle

PROGRESSION

1. Broyer les bâtons de cannelle et les graines de cardamome au mortier.
2. Déposer toutes les épices et les zestes de citron dans un bocal de verre avec la vodka. Couvrir et laisser reposer toute la nuit.
3. Filtrer; verser dans un chaudron avec le sucre, le sucre vanillé et le vin rouge; faire chauffer jusqu'à ce qu'il commence à dégager une vapeur mais SANS faire bouillir.
4. Mélanger; goûter: si ce n'est pas assez sucré à votre goût, ajouter du sucre; si c'est trop sucré, ajouter du vin.

PROPOS GOURMANDS

Traditions de Noël au pays des longs hivers

C'est durant les fêtes qu'apparaît le plus grand buffet de mets chauds et froids de l'année, le fameux smörgåsbord - qu'on trouvera au summum de sa forme le 24 décembre au soir", nous explique Per dans son restaurant situé au coeur de la vieille ville de Stockholm. "Mais, selon moi, ce qu'il y a de plus typique, c'est le Glögg", un vin bien épicé qu'on sert uniquement durant la période de Noël avec du pain d'épices. Bien chaud avec des raisins et des amandes, il renferme tous les parfums et la chaleur de la tradition".

Conseils

Si vous le pouvez, préparez et embouteillez votre Glögg une semaine à l'avance afin qu'il puisse bien s'imprégner de tous les arômes et acquérir un peu plus de corps. Si vous désirez une boisson moins alcoolisée, utilisez uniquement le vin rouge.