

Le Glögg



Le Glögg est un dérivé du vin chaud c'est une boisson épicée, un vin doux que l' on sert chaud avec du raisin et des amandes à Noël.

Pour faire vous-même votre Glögg

pour 15 à 20 verres vous avez besoin

- 1 petite écorce ou (copeau) d' orange amère
- 1 petite branche de gingembre
- 1 bâton de cannelle
- 8 clous de girofle
- 1 cuillerée à café de cardamome
- 1 bouteille d'un litre de vin rouge

Pour la préparation :



Couper le gingembre en tout petits morceaux.

Faites chauffer le vin dans une casserole avec tous les épices mais ne faites pas bouillir. Laissez les épices tremper quelques temps et retirez les après de la casserole. Ajoutez du sucre selon votre goût, faites chauffer pour dissoudre le sucre et c' est prêt à être dégusté.

Servez dans de petites tasses à punch avec des raisins et des amandes.

Si vous voulez un glögg plus fort vous pouvez ajouter de la vodka mais nous déclinons toutes responsabilités dans vos agissements futurs :) .

Vous pouvez trouver des bouteilles de glögg déjà préparées et il ne vous reste plus qu' à y ajouter de l' eau chaude et vous aurez une délicieuse boisson.