

Rencontre Vivi avec le Marquis de Saint-Estèphe

Recette du vin chaud

Pour 6 personnes

- § 1 litre de vin
- § 1 citron non traité
- § 1/2 gousse de vanille
- § 1 bâton de cannelle
- § 1 orange non traitée
- § 1 clou de girofle
- § 200 g de sucre

*Faites chauffer le vin dans une casserole, prélevez le zeste de l'orange,
Coupez le citron en rondelles
Ajoutez au vin le sucre, le zeste de citron, la vanille, la cannelle et le clou.
Maintenez à ébullition 30mn
Servez très chaud*

« - »- »- »- »- »- »- »- »- »

Recette Gâteau au vin

- § 250g de farine
- § 250g de sucre
- § 15 cl d'huile
- § 30 cl de vin (rouge)
- § 3 œufs
- § 1 sachet de levure
- § 1 peu de cannelle

*Mélangez tous les ingrédients
Mettez à cuire à four préchauffé à 200° 35 à 40 mn (quand la lame du couteau
plantée au milieu ressort propre le gâteau est cuit)*

*Si vous ne mettez pas la levure vous obtiendrez un autre gâteau plus coloré, d'une
autre structure (pas levé) mais très bon également.*