



Vin chaud chinois



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

80 ml de whisky
20 ml de Cynar (ou vermouth)
20 ml de sirop de sucre
20 ml de jus de citron
20 ml de miel
8 décilitres de thé chinois (chaud, au choix)
3 tranches citrons
4 bâtons de cannelle
3 tranches de gingembre
anis étoilé

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le whisky avec le Cynar, le sirop de sucre, le jus de citron et le miel dans un pichet. Versez le thé et mélangez.
- 2.** Répartissez dans 4 grands verres résistants à la chaleur.
- 3.** Garnissez de tranches de citron, de bâtons de cannelle, de tranches de gingembre et d'anis étoilé.