



# Vin chaud chinois

**Temps de préparation**

< 30 min

**Difficulté**

Facile



## Ingédients

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.