**Vin chaud de Noël**

[Une image contenant nourriture, Snack, produits de boulangerie, boisson gazeuse

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/12/vin-chaud-de-noel-p1120471.jpg-r-copy.jpg)

**- 750 ml de vin rouge corsé**  
**- 100 g de sucre roux**  
**- 1 orange non traitée**  
**- ½ gousse de vanille (ou 1 grosse pincée de vanille en poudre)  
- 2 petits bâtons de cannelle ou 1 càc de cannelle en poudre**  
**- 2 clous de girofle**  
**- 1 étoile de badiane**  
**- 1 centimètre de gingembre**

Ouvrir la gousse de vanille et gratter l'intérieur pour récupérer les graines.  
Retirer le zeste de l'orange puis la presser pour exprimer le jus.  
Éplucher le morceau de gingembre.  
Faire chauffer le vin et le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous.  
Incorporer dans la casserole la vanille, le jus et le zeste d'orange, la cannelle, les clous de girofle, la badiane et le gingembre.  
Porter à ébullition pendant 4 minutes.  
Retirer du feu, couvrir et laisser reposer pendant 24 heures.  
Au moment de servir, passer le vin dans une passoire pour retirer la garniture.  
Réchauffer et répartir dans les verres.  
Décorer avec une tranche d'orange.