

La Fabuleuse Recette du Vin Chaud

(par Louison, votre cousine maintenonaise !)

INGREDIENTS pour 20 L de vin rouge - Prévoir 200L par weekend

- 2 kgs de sucre roux
- 3 zestes de citron et 3 zestes d'orange (bien laver les fruits !)
- 2 jus de citron et 2 jus d'orange
- 12 cuillères à café de cannelle en poudre
- 12 étoiles d'anis
- 12 clous de girofle
- 6 pointes de couteau de noix de muscade en poudre
- 2 cuillères à café de gingembre en poudre

RECETTE:

- Mélanger le vin et tous les ingrédients
- Porter à ébullition
- Laisser frémir 10 minutes puis retirer du feu
- Laisser poser 10 minutes et filtrer
- Remettre en bouteille pour le stockage (se conserve 10 jours)
- Bien secouer avant de réchauffer



La Fabuleuse Recette du Chocolat Chaud

(par Louison, votre cousine maintenonaise !)

INGREDIENTS pour 2 L de lait - Prévoir 120 L par weekend

- 10 cuillères à café de sucre roux
- 4 cuillères à café de maïzena
- 10 cuillères à soupe de chocolat en poudre
- 2 pointes de couteau de cannelle en poudre
- 2 cuillères à soupe de crème liquide

RECETTE:

- Mélangez le tout et cuire régulièrement jusqu'à ébullition
- Retirer du feu et remettre en bouteille pour le stockage
- Conserver au frais (maximum 48 heure)
- Bien secouer avec de faire réchauffer

