



# La recette du vin chaud de Saulny

Pour 12 litres de vin (environ 60 verres)

- 12 bouteilles de Bourgogne rouge
- 1 sachet épice type « Grand Frais » (cannelle, anis étoilé, etc)
- 6 clous de girofle
- 4 oranges coupées en 12
- 1 citron coupé en 4
- 2 pommes coupées en 12
- 750 g de miel
- 6 cl de Cognac

Mélange à effectuer dans une gamelle de 10 litres et à réaliser la veille.  
Couvrir d'un couvercle et laisser macérer.

Le jour même, faire chauffer sans jamais faire bouillir !!!

A sucrer éventuellement lors de la cuisson avec du sucre en poudre.

Bonne dégustation

Site internet de la commune de Saulny : [www.saulny.fr](http://www.saulny.fr)