

Le *Joyeux* Condru'Vin du Domaine de Doriémont

Bienvenue !

Voici la recette du bouillon pour réaliser le vin chaud. Testé et approuvé avec les ananas séchés bio de chez naturesnack !

Bonne dégustation !

RECETTE:

Verser le vin et l'eau dans une grande casserole
Ajouter le sucre et les épices
Porter à ébullition en mélangeant
Arrêter le feu et laisser infuser 15 min

INGREDIENTS:

1 Bouteilles de vin blanc
0,15cl d'eau
1 sachet d'épices pour vin chaud
1 sachet de sucre vanillé bourbon)

