

NEUENSCHWANDER  
N

# PUNCH ÉPICÉ AU VIN ROUGE & AU GIN

Amore per la tradizione.

OUR 10 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN  
DIFFICULTÉ : FACILE

### Ingrédients

750 ml	vin rouge sec ou demi-sec
200 ml	Thé
200 ml	Cidre de pomme
125 ml	Gin
2	Bâtons de cannelle, anis étoilé
4	Oranges, clous de girofle
	Miel

### Préparation du punch :

Faites infuser le thé et pressez le jus des oranges pendant qu'il infuse.

Placez les bâtons de cannelle, l'anis étoilé et les clous de girofle dans environ 100 ml d'eau et laissez infuser pendant au moins 10 minutes. Ajoutez ensuite les épices et l'eau aromatisée au thé.

Faites chauffer le vin rouge dans une casserole à environ 80 degrés. Ajoutez ensuite le thé, le jus d'orange et le gin et laissez infuser environ 10 minutes.

Assaisonnez avec du miel ou du cidre de pomme, selon la douceur désirée.

Suggestion de service : Pour une touche particulièrement élégante, vous pouvez utiliser des bâtons de cannelle et des tranches d'orange en guise de décoration.

### PUNCH

Le punch est originaire d'Inde, où la boisson était appelée « panch » et se composait de cinq ingrédients : alcool, sucre, citron, eau et épices.

Au 17<sup>e</sup> siècle, il est arrivé en Europe, où il s'est répandu avec du rhum et des épices comme la cannelle et les clous de girofle.

C'est une boisson particulièrement appréciée pendant la saison froide, qu'elle soit alcoolisée ou non.

### Produits recommandés



Thé blanc -  
White Grey  
Art. 843179



VIÑAS BASTARDAS Vino  
de España  
Art. 822100



Gin, 42% Vol.  
Art. 701059



Miel d'acacia biologique en  
squeezer  
Art. 000267