

VIN CHAUD AUX JUS DE POMMES ÆBLEGLØGG

“Gløgg” est une boisson chaude que nous buvons au Danemark autour de Noël. Traditionnellement c’est du vin chaud avec un peu du sucre et des épices. Ce “gløgg” est sans alcool et donc aussi pour les enfants. Mais bien sûr, il peut être amélioré avec un peu de rhum blanc ou du snaps juste avant de servir.

6-8 verres :

- 2 pommes
- 2-3 cuillères à soupe vinaigre de pomme/cidre
- 1 litre de bon jus de pomme
- 4 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 étoile d’anis
- 3 graines de poivre noir
- 1 capsule de cardamom
- 1 de gingembre frais (½ cm)
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 40 g de canneberges séchées

Couper une pomme en gros morceaux et les mettre dans une casserole avec le jus de pomme, le sucre et les épices.

Mettez le pot sur la cuisinière et faites-le cuire. Dès que l’ébullition, retirez le, puis laisser reposer pendant 30 min à 1 heure, afin qu’il puisse prendre les saveurs de toutes les épices.

Faire passer le tout dans un passoire et chauffez-le doucement. Goûtez pour voir s’il faut rajouter plus du vinaigre ou du gingembre frais.

Couper la dernière pomme en petits cubes. Distribuer les cubes de pommes et les canneberges séchées dans des verres résistants à la chaleur et versez le vin chaud par dessus.

Servir immédiatement!