

Vin épicé au Chai Impérial

Boisson froide à base de thé noir, aux épices et vin rouge.
On peut aussi boire cette boisson chaude en période de froid.

Ingrédients pour 75 cl de vin rouge

- 75 cl de vin rouge du Roussillon
- 100 g de sucre en poudre
- 20 g de Chai impérial
- 2 oranges
- 1 citron ou 1 jus de citron

Instructions

1. Mélanger le vin et le sucre, faire chauffer doucement (sans faire bouillir la préparation) jusqu'à ce que le sucre soit dissous. (40 minutes de cuisson à feu doux un fois que c'est chaud, ça c'est l'expérience de la fabrication du vin chaud).
Cette cuisson enlève l'acidité et l'alcool du vin. Car un vin chaud n'est surtout pas un vin que l'on sert un fois qu'il est chaud. On le fait mijoter doucement en remuant de temps en temps.
2. Ajouter le thé et laisser infuser 20 minutes en couvrant la casserole
3. Retirer le thé (ou pas) ou filtrer la préparation dans une carafe. Laisser refroidir si vous voulez le boire frais. Ici je rajoute quelques étoiles de badiane ou anis, cela donne encore plus de parfum.
4. Couper les oranges et le citron en tranches ou le jus du citron et les ajouter au vin épicé. Servez vous un verre si vous voulez le boire chaud
5. Couvrir avec un couvercle et du cellofrais.
6. Placer au frais jusqu'au moment du service.

La recette du thé CHAI IMPERIAL

Liste des ingrédients :

- 5 [bâtons de cannelle](#)
- 6 [étoiles de badiane](#) (Anis)
- 1 cuillère à soupe de [gingembre](#)
- 1 cuillère à soupe de [graines de cardamome](#)
- 1 cuillère à soupe de [clou de girofle](#)
-
- 1 [petite cuillère](#) à café de [muscade](#)
- 1 cuillère à café de [poivre noir](#)
- 1 cuillère à café de [baie rose](#)

Je mixe le tout en poudre et j'ajoute **50 %** du poids en thé noir.

Ensuite comme marqué plus haut, il paraît que certaines personnes ont du mal avec les mesures et les ingrédients....

On prend 20 gr de ce mélange pour 75 cl de vin chaud qui a mijoté 40 minutes à partir de la première bulle.