

Vin chaud à la benoîte

Ingrédients

½ litre de vin rouge

Les racinelles de 3 grosses benoîtes

3 grosses cuillerées de miel

(Facultatif : 2-3 graines de berce cueillies vertes)

Préparation

Séparer aux ciseaux les racines secondaires des benoîtes et les nettoyer soigneusement dans plusieurs eaux. Les ciseler finement.

Verser le vin sur les racines, ajouter éventuellement les graines de berce et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition, puis couper le feu et laisser infuser dix minutes.

Filtrer et ajouter le miel.

Servir bien chaud !

Recette : Le Chemin de la Nature