



Vin chaud aux arômes boréales (glögg boréal)

[ALCOOLISÉS](#) - [BREUVAGES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 24H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette gracieusement offerte par le Strom Spa tirée du livre La cuisine nordique

- 4 gousses de cardamome
- 2 c. thé de baies de genévrier
- 2 c. à soupe d'aiguille d'épinette
- 2 c. thé de graines de carvi sauvage
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- 1 bouteille de vin rouge québécois
- 2 tasses de canneberges fraîches ou congelées
- 1 orange coupée en tranches
- 1 c. thé de gingembre frais, haché
- 2 c. thé d'essence de mélilot
- 1 c. à soupe de pétales de rose sauvage séchés
- 4 onces de rhum épicé québécois

Préparation

1. Dans un poêlon, faire rôtir à sec les gousses de cardamome, les baies de genévrier, les aiguilles d'épinette et le carvi sauvage de 1 à 2 minutes.
2. Mettre les épices dans un mortier et les broyer grossièrement à l'aide d'un pilon.
3. Dans une casserole, mélanger le sirop d'érable, le vin rouge, les canneberges, les tranches d'orange, le gingembre, l'essence de mélilot, les pétales de rose sauvage et les épices broyées.

4. Laisser macérer 24 heures au réfrigérateur.
5. Une fois macérer, chauffer la préparation dans la casserole jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Elle ne doit toutefois pas bouillir.
6. Juste avant de servir, ajouter le rhum et passer le glögg au tamis fin.
7. Répartir la boisson dans des tasses ou des verres à double paroi (qui supporte la chaleur).
8. Garnir chaque portion de quelques canneberges, d'une tranche de gingembre et de quelques pétales de rose sauvage. J'ai personnellement ajouté une tranche d'orange récupérée dans le tamis .