



Jägertee (Thé des Chasseurs)

PROPRIÉTÉS INDICATIONS

- VARIÉTÉ DE VIN CHAUD TRÈS POPULAIRE DANS LES ALPES BAVAROISES OU AUTRICHIENNES



INGRÉDIENTS

- 1 DE LITRE DE THÉ NOIR
- 1 LITRE DE VIN ROUGE (OU BLANC SEC)
- 100G DE SUCRE,
- 2 DE BÂTONNETS DE CANNELLE,
- 6 À 8 CLOUS DE GIROFLE,
- 20CL DE RHUM BRUN
- 10CL D'EAU DE VIE

PRÉPARATION

- CHAUFFER LE THÉ (NE PAS FAIRE BOUILLIR)
- RAJOUTER LE SUCRE, LA CANNELLE LES CLOUS DE GIROFLE,
- FAIRE CHAUFFER 8 À 10 MINUTES (TOUJOURS SANS BOUILLIR),
- REPÊCHER LES CLOUS DE GIROFLE ET LES BÂTONNETS DE CANNELLE
- AJOUTER LE RHUM ET L'EAU DE VIE

APPLICATION UTILISATION

- BOIRE CHAUD

MISE EN GARDE :

RISQUE D'ÊTRE BOURRÉ EN CAS DE SURDOSAGE