



CLEMENTINES A LA CANNELLE ET A L'ANIS ETOILE

À préparer de préférence la veille. Pour 6 personnes :
12 clémentines - 35cl de vin doux (genre muscat Rivesaltes ou Beaumes de Venise) - 80g sucre en poudre 6 étoiles d'anis - 1 bâton de cannelle - 1 gousse de vanille - 1 zeste de citron vert - 2 càs de Cointreau ou Grand-Marnier ou Mandarine Impériale -

Verser dans une casserole le vin, le sucre, l'anis étoilé et la cannelle. Fendre sur toute la longueur la gousse de vanille, l'ajouter dans la casserole avec le zeste de citron vert. Faire bouillir, baisser la température et laisser cuire à feu doux 10 minutes. Laisser bien refroidir. Verser le Cointreau ou autre.

Eplucher les clémentines, ôter toutes les parties blanches, les couper en deux dans la largeur. Les déposer dans un saladier. Les arroser du vin épicé. Remuer. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain ou jusqu'au moment du service.