

# Gløgg

Portions **4-6**

Temps de cuisson **Moins d'une heure**



## INGRÉDIENTS

---

**100 g** d'amandes blanchies,  
grossièrement hachées  
**100g** de canneberges  
**200ml** de rhum blanc  
**1** bouteille de vin blanc  
**½** bouteille de porto blanc  
**1** orange, coupée en tranches  
**3cm** de gingembre, pelé et coupé  
en fines tranches  
**½** cuillère à café de poivre noir  
**1** cuillère à café de clous de girofle  
**1** cuillère à café de cosses de  
cardamome  
**2** anis étoilés  
**2** bâtons de cannelle



## PRÉPARATION

---

Laisser les amandes et les canneberges blanchies tremper dans le rhum blanc dans un récipient fermé pendant au moins une heure, mais de préférence toute une nuit pour infuser.

Au moment de servir votre gløgg, ajoutez le vin blanc, le porto, l'orange, le gingembre et les épices dans une casserole et faites chauffer pendant 15 minutes à feu doux ou moyen - éviter de faire bouillir.

Ajouter les amandes et les canneberges blanchies et trempées dans le "gløgg" et ajoutez le rhum selon votre goût. Versez à la louche dans des verres et servez.