

FICHE TECHNIQUE : VIN CHAUD BLANC

Catégorie : un mur

Niveau : novices et débutants

Musique au choix : mais de la country et rien d'autre

Difficulté : aucune

Particularité : Abus dangereux

Traduction et mise en page : Eve

Ingrédients pour un groupe de 10 danseurs assoiffés :

1 litre de vin blanc et 1 litre de cidre

170 gr de sucre de canne

2 bâtons de cannelle

3 clous de girofle

4 étoiles d'anis

1 pointe de couteau de noix de muscade en poudre (vous pouvez aussi prendre un mélange d'épices pour vin chaud)

le jus d'un citron et 2 jus d'oranges

PREMIERE SECTION DE HUIT TEMPS :

Dans une grande casserole, mélangez le vin blanc avec le cidre, le sucre, ajoutez les épices en synopé en *slappant* et ajoutez également le jus de citron et le jus des oranges sur le huitième temps *on turn, turn....*

DEUXIEME SECTION :

Faire chauffer doucement 15 à 20 mm. *Et hot, hot, c'est chaud, chaud.*

TROISIEME SECTION :

Dégustez, appréciez, souriez etreprenez.

A la fin de la consommation, le chorégraphe recommande un *tag.....*

FAITES VOUS RAMENER EN VOITURE

Eve.

