

FICHE TECHNIQUE : VIN CHAUD BLANC

Catégorie : un mur

Niveau : débutant

Musique : ha le petit vin blanc en country uniquement

Difficulté : aucune

Particularité : abus dangereux

Traduction et mise en page : Charles

Ingrédients pour 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

Le jus d'un citron et de deux oranges

Première section de huit temps :

Dans une grande casserole, mélangez le vin blanc avec le cidre, le sucre, ajoutez les épices

En syncopé en slappant et ajoutez également le jus de citron et le jus des oranges

Sur le huitième temps on turn , turn turn

Deuxième section :

Faire chauffer doucement 15 à 20 mn et hot hot c'est chaud chaud.

Troisième section :

Dégustez, appréciez, souriez et reprenez.

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

Faites vous ramener en voiture.

Charles.

