

Jus de pomme épicé



Ingrédients

- 1L de jus de pomme
- 1/2 Citron
- 2 bâtons de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 2 étoiles de badiane
- 1 Clou de girofle
- 1 cuillère à soupe de miel



Préparation

- Versez le jus de pomme dans la casserole.
- Pressez le citron. Dans la casserole contenant le jus de pomme, ajoutez le jus de citron, le miel et les épices.
- Faites chauffer le tout pendant 5 minutes à feu doux, sans faire bouillir le mélange.
- Éteignez le feu, couvrez et laissez infuser pendant une dizaine de minutes.
- Enfin, filtrez et servez le bien chaud !

 Régalez vous!



Vous pouvez ajouter d'autres épices ou arômes : cardamome, rhum, etc...



Vous pouvez servir ce jus de pomme épicé avec des biscuits, gâteaux, etc.



Vous pouvez mettre du jus d'orange à la place du jus de pomme

