

JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES

« Une recette automne-hiver pour se réchauffer, se vitaminer et partager un instant convivial autour des épices »



Accompagné d'un adulte

PARTS

10

PRÉPARATION

15'

CUISSE

15'

Matériel : une plaque, une casserole, un couvercle, une louche, couteaux, planches à découper, des tasses, verres ou gobelets pour la dégustation.



LES INGRÉDIENTS

- 2 grandes tasses de jus de pommes (500 ml)
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 badiane ou anis étoilé
- 2 rondelles de citron vert
- 4 rondelles d'orange coupés en petits quartiers
- 1 CS de miel

LES ÉTAPES



Étapes : [1] [3] [4] & [5]

1. Verser tous les ingrédients (le miel en dernier) dans une casserole et porter à ébullition.
2. Réduire le feu, couvrir la casserole et laisser frémir 15 minutes environ.
3. Profiter de ce temps pour humer le bon parfum des épices qui se répandent dans la pièce.
4. Servir le jus de pommes chaud à la louche dans des verres et déguster ! Pour encore plus de plaisir, déguster le jus de pomme chaud à l'extérieur dans un jardin, une cour de récréation..., etc.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

