

# Recette jus de pomme chaud, épicé



**Le jus de pomme chaud est une boisson de plus en plus appréciée par les petits et les grands, pas seulement réservée aux sports d'hiver ou aux marchés de Noël. À consommer sans modération chaud ou froid**

**Pour plus de saveur choisissez de préférence un jus de pomme artisanal.**

**PREPARATION 2 min / INFUSION 15 min**

## Dans une casserole

**> Ajouter 2 cuillères à soupe de mélange d'épices par LITRE de jus de pomme, et 1 cuillère à soupe de miel (facultatif).**

**Vous n'avez pas de mélange d'épices, ce n'est pas grave !!!! Servez vous de ce que vous avez chez vous : cannelle, clou de girofle, étoile de badiane, cardamome, vanille, orange .....**

**> Chauffez doucement à feu très doux pendant 5 min, sans faire bouillir.**

**> Retirez du feu et laissez infuser 15 min ou plus.**

**> Réchauffer et filtrer juste avant de servir.**



LES ÉPICES DE NOËL