



# Cidre chaud épicé

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	6

Un plaisir réchauffant pour la saison froide : Ce punch chaud à la pomme réunit les arômes de la pomme, de la cannelle, des clous de girofle et du gingembre frais en une boisson sans alcool parfaitement épicée. Pour des soirées d'hiver agréables ou pour commencer la journée de manière vivifiante - sans alcool, mais avec beaucoup de goût !

## Ingrédients

- 1 l de jus de pomme
- 200 ml d'eau
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 3 anis étoilés
- 3 cm de gingembre, en rondelles
- 2 sachets de thé Earl Grey
- 1 orange, coupée en fines rondelles
- 2 cs de sirop d'érable
- 1 citron, jus uniquement
- 1 pomme, coupée en fines rondelles

## Préparation

Mettre le jus de pomme et tous les ingrédients jusqu'aux tranches d'orange comprises dans une casserole, interrompre le chauffage juste avant le point d'ébullition. Réduire la chaleur, laisser infuser env. 5 minutes, retirer le sachet de thé. Ajouter le sirop d'érable et le jus de citron, laisser reposer encore 5 minutes environ. Verser le jus de pomme dans des verres à travers une passoire, décorer avec des tranches de pomme.





## Conseils

---

Ajoutez un peu de calvados ou de vodka avant de servir - pour une finition discrète et aromatique avec de l'alcool.

## Accessoires

---

6 verres d'environ 200 ml de contenance

## Informations complémentaires

---

Créée le 16.12.2024

