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 Eau

1 bâton de cannelle

3 de 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, uniquement le jus

1 pomme, coupée en fines rondelles

Préparation

Mettre le jus de pomme et tous les ingrédient, y compris les tranches d'orange, 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 en utilisant 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