

## Jus de pomme chaud aux épices de Noël

Boisson **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 5 mn**Repos** : 10 mn**Cuisson** : 5 mn

*Lorsque l'hiver arrive et que vous vous promenez au cœur des villes dans ces fameux marchés de Noël, vous sentez le besoin de vous réconforter à l'aide d'une boisson chaude ! Aujourd'hui, je vous propose un jus de pomme chaud aux épices de Noël.*

### Ingrédients

- 1 litre de jus de pomme
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 paquet de sucre vanillé
- 3 clous de girofle
- 1 étoile de badiane
- 1 cuillère à café de muscade
- 3 graines de cardamome
- 1 pomme

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez la pomme en lamelles. Mettez le jus de pomme dans une casserole et faites-le chauffer sans le faire bouillir. Ajoutez les épices, la pomme et laissez infuser 10 minutes.
- 2 Au bout de ce temps, retirez les lamelles de pomme et mettez-les dans une cruche. Filtrez le jus de pomme et versez-le, également, dans la cruche.
- 3 Il n'y a plus qu'à déguster! Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

