Boissons sans alcool

Cidre de pomme chaud

20 min	7 min	13 min	0	166
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cidre

15 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
1 c. à café **Quatre-épices**
2 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1.2 litre(s) **Jus de pomme**
1 **Citron(s)**
1 **Orange(s)**

Ingrédients pour la présentation

4 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**

Étape 1

Préparation du cidre

1. Déposer les clous de girofle et le quatre-épices dans du coton à fromage.
2. Réunir les quatre coins du tissu et fermer avec de la ficelle de cuisine.
3. Plonger le paquet d'épices et les bâtons de cannelle dans une casserole.
4. Verser le jus de pomme dans la casserole.
5. A l'aide d'un couteau de chef, couper le citron et l'orange en grosses tranches et les ajouter au jus de pomme.
6. Porter la préparation à ébullition sur feu moyen-vif. Laisser cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce que le jus bouillonne.
7. Ôter la casserole du feu.
8. Retirer le sachet d'épices, les bâtons de cannelle et les tranches d'agrumes de la préparation.

Étape 2

Dressage

1. Verser le cidre dans des tasses.

2 Décorer d'un bâton de cannelle et servir immédiatement.