



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.