

RECETTE POUR 1 L

INGRÉDIENTS

- 1L DE JUS DE POMME
DE BEAUPORT ÉVIDEMMENT !
 - 1 CUILLÈRE À CAFÉ D'ÉPICES SPÉCIALES
POUR LES COMPOTES ET LES CRUMBLES
AUX POMMES : CANELLE, CARDAMOME,
ÉCORCES D'ORANGE, BADIANE ET VANILLE
-

ÉTAPES

- VERSER LE JUS DE POMME DANS UN
GRAND FAITOUT
 - AJOUTER LA PRÉPARATION D'ÉPICES
 - FAIRE CHAUFFER CE MÉLANGE À FEU
MOYEN EN RESTANT EN MÉLANGEANT
POUR NE PAS QUE LA PRÉPARATION BOUE
 - LAISSEZ INFUSER 10 MIN HORS DU FEU
-

ASTUCES & CONSEILS

- SI VOUS AJOUTEZ VOUS-MÊMES VOS
ÉPICES, PENSEZ À FILTRER LA
PRÉPARATION AVANT DE SERVIR
- VOUS POUVEZ AJOUTER DU MIEL, DES
CLOUS DE GIROFLE, DE LA NOIX DE
MUSCADE OU TOUTES LES ÉPICES QUE
VOUS VOULEZ !

JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES

