

# 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 : CANNELLE, 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
- LAISSER 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

---

