

Jus tiède pommes - oranges

La chaleur réconfortante d'un doux soleil d'hiver.

Ingédients pour 2 tasses

- 2 pommes (type Gala ou Golden, bien sucrées)
- 2 oranges
- 1 à 2 c. à café de miel
- 1/2 bâton de cannelle ou une pincée de cannelle en poudre
- 1 goutte d'extract de vanille ou 1 lamelle de gingembre doux
- Un peu d'eau chaude pour allonger légèrement



Préparation

- Étape 1** Passer les pommes et les oranges à l'extracteur.
- Étape 2** Verser le jus dans une petite casserole.
- Étape 3** Ajouter le miel, la cannelle et la vanille (ou le gingembre si tu veux une note plus vive).
- Étape 4** Faire chauffer à feu très doux, juste de quoi tiédir le jus et faire fondre le miel (environ 50°C, sans ébullition).
- Étape 5** Laisser infuser 5 minutes hors du feu, puis verser dans de grands mugs.



A FAIRE