

Jus de pomme chaud aux épices

Pour 2 personnes

400ml de jus de pomme

1 bâton de cannelle

1 étoile de badiane

1 gousse de cardamome verte

1 cuil à café de miel

1 cuil à café de jus de citron

Dans une casserole versez le jus de pomme, le miel et le jus de citron, portez à frémissement, coupez le feu, ajoutez le bâton de cannelle, les graines de la gousse de cardamome et l'étoile de badiane. Laissez infuser pendant 15 minutes puis filtrez le jus de pomme.

Servez tel quel ou réchauffez et surtout dégustez bien au chaud, calé dans le canapé avec la boîte de biscuits à portée de main.