



**Brico-vert**  
... des idées qui changent tout

## Jus de pommes chaud aux épices



### Ingrédients :

Pour 1 litre de jus, recette de base

- 2 bâtons de cannelle ;
- 6 clous de girofle ;
- 2 étoiles de badiane ;
- 1/2 à 1 orange (bio) en rondelles ;
- le zeste de 1/2 citron bio.

On peut ajouter :

- 25 cl d'eau si le jus est trop concentré ;
- 3 gousses de cardamome ;
- quelques grains de poivre de la Jamaïque ;
- 1 càc de noix de muscade ;
- 1/2 à 1 càc de gingembre ;
- 2 càs de miel ;
- 1/2 càc de réglisse.

### Recette :

Verser le jus dans une casserole et faites chauffer avec tous les ingrédients.

**Attention, ne jamais laisser bouillir !**

Quand le jus commence à fumer, arrêter la cuisson.

Laisser infuser 20 à 30 min.

Filtrer et servir tiède.

On peut le faire 1 ou 2 jours (pas plus) à l'avance, mais pas plus.

À vous de créer « votre » jus de pommes aux épices.

Contact : Bernadette Boulanger (bernadettehm.boulanger@gmail.com).

---

**Vous aussi avez des idées ? Faites-le nous savoir, partagez vos astuces. Contactez-nous via <https://www.perwez-ecolo.be/fr/contact.html>**

Notre site web <https://www.perwez-ecolo.be/>

Notre FaceBook <https://www.facebook.com/ecoloperwez>