

# CIDRE ROSE CHAUD AUX EPICES

1 personnes

Temps de preparation 5 mn

Temps de cuisson -

Difficulte ★

## INGRÉDIENTS

### CIDRE CHAUD

- 75 cl de cidre rosé
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traitée
- 2 CS de cassonnade
- 1 baton de cannelle
- 1 clous de girofle
- 1 brin d'anis étoilé
- 1 gr de sel

## RÉALISATION

- 1 • Faire chauffer le cidre dans une casserole,
- 2 • Prélever les zestes des agrumes,
- 3 • Prélever les suprêmes,
- 4 • Quand le cidre frémit mettre dans la casserole. ajoutez les ingrédients,
- 5 • Laisser infusé 5 minutes
- 6 • Filtrer et laisser le cidre refroidir



## ACCOMPAGNEMENTS

- Des rondelles d'orange

Cette variante du vin chaud est plus légère mais toujours aussi délectable devant un bon feu.