

- **La recette du jus de pomme chaud alsacien : un délice réconfortant**
- 1 litre de jus de pomme artisanal
- 2 bâtons de cannelle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 4 clous de girofle
- 1 morceau de gingembre frais (environ 2 cm)
- 1 orange bio
- 1/2 citron bio
- 2 cuillères à soupe de miel (facultatif)

Pour varier les plaisirs, vous pouvez également ajouter une pincée de noix de muscade râpée ou quelques graines de coriandre. Ces épices apporteront une  *touche supplémentaire*  à votre breuvage hivernal.

Préparation pas à pas du nectar alsacien

Suivez ces étapes simples pour réaliser votre jus de pomme chaud alsacien :

1. Versez le jus de pomme dans une grande casserole.
2. Ajoutez les bâtons de cannelle, les étoiles de badiane et les clous de girofle.
3. Pelez et coupez le gingembre en fines lamelles, puis ajoutez-le à la préparation.
4. Lavez l'orange et le citron, puis coupez-les en rondelles. Incorporez-les au mélange.
5. Si vous le souhaitez, ajoutez le miel pour plus de douceur.
6. Chauffez à feu doux pendant 15 à 30 minutes, en veillant à ce que le mélange frémissse sans bouillir.
7. Retirez du feu et laissez infuser hors du feu pendant 10 à 15 minutes.
8. Filtrez la préparation pour retirer les épices et les agrumes.
9. Servez chaud dans des tasses ou des mugs.

Le  **temps d'infusion**  est crucial pour développer les arômes. N'hésitez pas à ajuster selon vos préférences gustatives.

### **vin chaud**

- + 1 L de vin rouge
- + 150 à 250 g de sucre (pour moi, 200 g)
- + 1 étoile de badiane
- + 2 bâtons de cannelle
- + 2 clous de girofle
- + 2 oranges (dont 1/2 zestée)
- + 1 citron (dont le zeste)
- Étape 1 :

Zester le citron et la moitié d'une orange. Mettre le vin dans une casserole et y ajouter l'ensemble des ingrédients. Porter le vin à frémissement, sans le faire bouillir, durant 5 minutes environ.

- Étape 2 :

Baisser le feu et poursuivre la cuisson quelques minutes supplémentaires afin que les épices dégagent toutes leurs saveurs. Filtrer et servir bien chaud, avec une rondelle d'agrumes.

