



POMME CHAUDE

- 1 gingembre
- 1/2 batons de cannelle
- 1/2 étoile d'anis
- 1 sachet thé thym
- 1 sachet thé noir
- 4 dl jus de pomme

Éplucher et couper le gingembre en lamelle.
Faire bouillir l'eau, enlever du feu.
Ajouter les thés, les épices et le gingembre.
Laisser infuser le tout 5 minutes, filtrer par la suite.
Ajouter le jus de pomme et réchauffer avant de servir.
Servir la préparation dans une tasse.

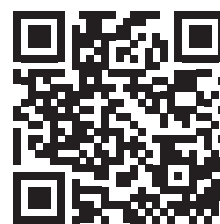




✦ DOUCEUR DE NOEL ✦

- jus de raisin (1l)
- 2 batons de cannelle
- 2 étoile d'anis
- 1 orange
- 1 citron
- 60gr. de sucre

Laver et couper l'orange et le citron en rondelles.
Mettre tous les ingrédients dans une casserole.
Chauffer jusqu'à ébullition.
Enlever du feu.
Laisser infuser 10 minutes.
Servir la préparation dans une tasse





CHOCO'MALLOW

- 250 ml de lait
- 4 carrés de chocolat
- 1/2 cc. de cannelle
- Chantilly
- Des mini-marshmallows
- 1/2 cc. cacao

Faire chauffer le lait dans une casserolle.
Ajouter les carrés de chocolat et les faire fondre.
Ajouter une cuillère à café de cannelle.
Servir la préparation chaude dans une tasse.
Ajouter la chantilly et les mini-marshmallows.
Décorer le tout avec une cuillère à café de cacao.

