



Vin chaud sans alcool

Pour 12 personnes

- 30 cl d'eau
- 1 litre de jus de raisin rouge
- 1 étoile de badiane
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de muscade
- 1 jus d'un citron non traité

Étape 1

Pour cette recette, comptez 12 heures de repos.

Étape 2

Mettre tout ensemble dans une grande casserole, monter à ébullition et laisser bouillonner tout doucement 10 à 15 min. Éteindre le feu, couvrir et laisser infuser 1/2 journée.

Étape 3

Filtrer, refaire chauffer jusqu'à ébullition, servir très chaud.

Étape 4

Surtout pas de sucre, le jus de raisin est déjà très très sucré, c'est pour ça qu'on met de l'eau.

Cocktail aux cranberries et romarin

Pour 4 personnes

- 75 cl de jus de cranberry
- 25 cl de jus de pomme
- 1 tige de romarin frais
- 100g de cranberries fraîches

Étape 1

Dans un grand bocal, versez le jus de cranberry et le jus de pomme. Ajoutez des brins de romarin frais. Refermez le bocal et secouez vivement.

Étape 2

Préparez de la glace pilée.

Étape 3

Versez dans les verres. Agrémentez de cranberries frais et d'un brin de romarin. Ajoutez de la glace pilée et servez aussitôt.

Conseil

Si vous ne trouvez pas de cranberries frais, remplacez-les par des groseilles. Pour une boisson light, préférez des jus de fruits sans sucres ajoutés.

