JUS DE POMMES ÉPICÉ

INGRÉDIENTS : 6 bouteilles de jus de pommes de 0,75 litre
(Pour 4,5 litres.) 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
2 clous de girofle
1 cuiller à café de gingembre en poudre
1 cuiller à café de graines de coriandre
1 cuiller à café de graines de cardamone
1 cuiller à café de grains de poivre de Sarawak ou autre poivre noir
1 cuiller à café de poudre de feuilles de myrte (facultatif)
Environ 100 g. de sucre (à adapter au taux de sucre naturel du jus de pommes)
Le jus d' un citron (facultatif, à adapter à l' acidité naturelle du jus de pommes)

PRÉPARATION : Moudre au moulin à poivre toutes les épices qui ne sont pas en poudre sauf la badiane. Faire chauffer le jus à 80° C environ dans une grande casserole. Couper le feu. Ajouter toutes les épices, mélanger et laisse infuser au moins 1 heure Filtrer à l' étamine et mettre en bouteilles ; si l' on met en bouteilles à une température supérieure à 80° C le jus sera pasteurisé et se conservera 1 an. Sinon consommer le jus de pommes chaud dans la semaine et conserver les bouteilles au frigo.

Eric, 08-11-19