



ENBRIDGE
L'énergie, pour la vie[™]

Cidre CHAUD aux canneberges

Offrez-vous le plaisir réconfortant d'une tasse de mon cidre favori. Il se prépare en un tour de main pour toute votre famille et vos amis et embaume la maison d'un parfum typique des Fêtes!

Ingrédients :

- 2 litres de cidre (je préfère toujours utiliser un cidre local)
- 1 ½ litres de jus de canneberges sans sucre ajouté (et non pas de « cocktail de canneberges »)
- ¼ de tasse de sucre brun bien tassé
- 4 ou 5 bâtons de cannelle
- 1 ½ c. à thé de clous de girofle
- Une poignée de canneberges fraîches ou surgelées
- Une orange, tranchée finement avec la pelure

Préparation :

1. Dans une casserole d'une capacité de 4 litres, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition. Baisser le feu. Laisser mijoter sans couvrir pendant 15 minutes. Égoutter.
2. Verser dans des tasses à pied.
3. Garnir de tranches d'orange et de bâtons de cannelle. Servir chaud.

Variante suggérée : Pour un peu plus de mordant, ajouter un petit verre de rhum épicé dans chaque tasse destinée à un adulte!