



Mercredi 18 décembre

Infusion de Noël

Parmi les petits cadeaux faciles et sympas à réaliser, il y a le thé de Noël. Nous te proposons aujourd'hui une version qui sera aussi belle pour les yeux que bonne pour les papilles... une recette idéale à savourer au retour d'une balade !

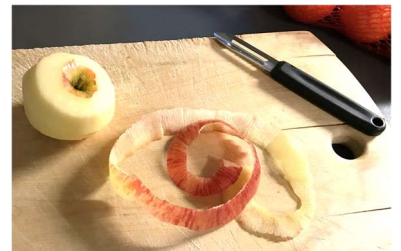
Ingrédients : pour un petit bocal contenant de quoi faire 2 infusions

- 2 ou 3 pommes bio¹
- 1-2 bâtons de cannelle
- 1-2 gousses de vanille



Comment faire ?

1. Le travail le plus délicat consiste à éplucher les pommes d'un seul tenant : commence au niveau de la queue et épluche en cercles, en ne détachant jamais l'éplucheur et sans te presser.
2. Enroule l'épluchure obtenue sur elle-même : on dirait une rose !
3. Dépose cette « rose » dans un petit moule à muffin (ou un tout autre récipient rond qui empêchera l'épluchure de se dérouler).
4. Faire sécher l'épluchure est l'étape suivante. Pour cela, il t'est possible de déposer le moule à muffin sur un radiateur. Tu peux aussi le mettre quelques heures au four sur la température la plus basse (50° C pour le mien). Si tu ne veux pas faire chauffer le four seulement pour cela, tu peux déposer le moule à muffin dans le four éteint, juste après avoir cuit autre chose, et le laisser là jusqu'à ce que le four soit froid : cela te permet d'utiliser la chaleur résiduelle.
5. Coupe les bâtons de cannelle et les gousses de vanille en deux. Mets-les dans ton bocal avec tes « roses » bien sèches.
6. Il ne te reste plus qu'à faire une jolie étiquette pour l'offrir... ou avoir un joli bocal décoré dans tes rayonnages, si tu gardes ton infusion pour toi.



Pour déguster ton infusion :

- Dépose au fond d'une tasse un demi bâton de cannelle, une demi gousse de vanille et 1 ou 2 « roses » de pomme séchées.
- Verse dessus l'eau bouillante et laisse infuser 5 à 7 minutes.
- A déguster nature ou à sucrer à ta convenance...



¹ Comme nous allons utiliser ici les épluchures exclusivement, il est recommandé d'utiliser des fruits bio. En effet, les pesticides ont tendance à se loger massivement dans la peau... et nous voulons faire une infusion aux fruits, pas aux pesticides !

Variante : un thé de Noël à la mandarine et aux épices

Pour les **ingrédients**, tu auras besoin de :

- 4 cuillères à soupe de thé noir de ton choix en vrac
- ½ cuillère à café de muscade moulue (à mélanger soigneusement au thé)
- 2 ou 3 mandarines bio (tu peux faire sécher les épluchures selon le même procédé que décrit ci-dessus pour les pommes)
- 2 étoiles d'anis (badiane)
- 1-2 bâtons de cannelle
- 2-3 clous de girofle
- Un bocal ou une boîte au métal où tu déposeras tous les ingrédients



D'après une idée de « Je peux lécher la cuillère ? » :

<http://atablejuliette.canalblog.com/archives/2012/12/06/25759211.html>