

LA RECETTE *du* LUNDI



infusion dorée pomme, miel de thym et épices du comptoir

Boisson



INGRÉDIENTS

- 2 pommes sucrées (Golden ou Elstar)
- 1 c. à soupe de miel de thym du Comptoir
- 1 c. à soupe de vinaigre à la pulpe de pomme verte et miel du Comptoir
- ½ c. à café de cannelle du Comptoir
- ¼ c. à café de muscade du Comptoir
- ½ gousse de vanille du Comptoir (ou ½ c. à café de vanille en poudre)
- 500 ml d'eau filtrée
- Quelques tranches de pomme séchée ou bâton de cannelle pour la déco

🌿 Conseil gourmand

Pour un effet "dessert liquide", ajoute un trait de sirop Monin Pain d'Épices ou une pointe de crème fouettée vanillée. Parfait pour accompagner un cake à la châtaigne ou des sablés du Comptoir 😊

PRÉPARATION

Infuse la douceur

- Coupe les pommes en morceaux avec la peau.
- Mets-les dans une casserole avec l'eau, la vanille, la cannelle et la muscade.
- Laisse frémir 10 minutes à feu doux : la cuisine va sentir l'automne 🍂

Ajoute la touche Comptoir

- Hors du feu, ajoute le miel de thym et le vinaigre à la pulpe de pomme verte et miel.
- Mélange délicatement, couvre et laisse infuser encore 3 minutes.

Dresse et savoure

- Filtre dans deux tasses transparentes.
- Décore d'une rondelle de pomme séchée ou d'un bâton de cannelle.
- Bois chaud, sans modération.

🍴 ✂️ Pour 2 grandes Tasses