

Cidria

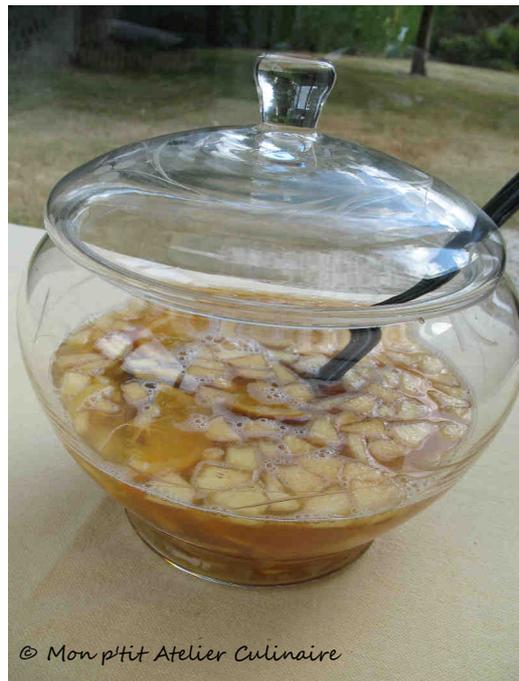
Préparation : 10 minutes

Froid : 24 heures

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients:

- * 2 bouteilles de cidre brut (75 cl x2)
- * 40 g de cassonade
- * 1 bâton de cannelle
- * 1 citron
- * 2 oranges
- * 1 pommes
- * 1 poires



Préparation :

Portez à ébullition 75 cl de cidre brut avec la cassonade, la cannelle, les oranges et le citron coupés en fines lamelles. Faites cuire pendant 5 minutes. Laissez refroidir et mettez au frais.

Le lendemain ajoutez à la dernière minutes 75 cl de cidre, la pomme et la poire épluchez et coupé en dés. Servez glacé.

Source : Marmiton