

Les boissons chaudes

Tchai

Ingrédients (pour 2 litres) : - 1300 ml d'eau

- 650 ml de lait

- 7 cuillères à soupe de [sucre](#)

- 4 cuillères à soupe de thé noir (Earl Grey par exemple) en feuilles

- 12 gousses de [cardamome](#) verte ouvertes (+ si vous aimez le goût de cette épice)

- 1 cuillère à café de [gingembre](#) frais râpé

- 6 [clous de girofle](#)

- 2 bâtons de [cannelle](#) fendus

- 4 grains d'[anis](#) étoilé

Préparation de la recette :

Faites d'abord chauffer l'eau avec le sucre, le thé et les épices. Aux premiers bouillons, laissez cuire 3-4 mn.

Ajoutez le lait froid et portez de nouveau à ébullition. Goûtez et ajoutez des épices ou du sucre si nécessaire, ou diluez avec plus de lait.

Au premier bouillon avec le lait, retirez du feu et filtrez avec une passoire, versez en faisant mousser dans la tasse. Boire chaud.

Vin chaud

Dans une casserole, faire infuser 1 cuillère à soupe d'épices à vin chaud pour 1l de vin (environ 1 bouteille)

+ 1 cuillère à café de sucre par tasse

Idem pour **jus de pomme chaud**

Chocolat chaud

Faire chauffer le lait dans une petite casserole

+ cacao en poudre

+ proposer sucre à part