

Apéritif au jus d'orange épicé sans alcool

Pour 8 verres environ

- Pelez et râpez 5 racines de gingembre,
- Mélanger avec 1 litre 500 de jus d'oranges pressées +
- 1 bâton de cannelle +
- 5 fleurs de badiane +
- 1gousse de vanille (facultatif)

Laisser infuser au moins 1 heure au frais

Filtrer et verser dans les verres si besoin sucrer la préparation

Tuiles

Ingrédients

- 3blancs d'œufs
- 60 grammes de farine,
- 150 grammes de sucre semoule,
- 70 grammes de beurre

Pratique

Mélanger blancs et la farine,

Puis ajouter le sucre et le beurre en crème mettre qq instants au frais

Préchauffer le four à 200 degrés,

Sur plaques mettre une petite c à café, les espacer car la pâte s'étale

Les laisser dorer,

A la sortie du four les mettre sur un rouleau à pâtisserie pour qu'ils aient la forme arrondi