



Cidre chaud TrueBlue

4-6 portions

INGRÉDIENTS :

- 750 ml (3 tasses) de boisson aux bleuets TrueBlue (ou toute autre saveur)
- 30 ml (2 c. à table) de sucre brun
- 4 clous de girofle entiers
- 2 bâtons de cannelle, coupés en deux
- 250 ml (1 tasse) de bleuets frais ou congelés, facultatif

PRÉPARATION :

Dans une grande casserole, combiner la boisson aux bleuets TrueBlue, le sucre brun, les clous de girofle et les bâtons de cannelle. Amener jusqu'à ébullition. Réduire le feu et cuire lentement entre 15-20 minutes.

Retirer les clous de girofle et les bâtons de cannelle. Ajouter les bleuets (facultatif), réchauffer et servir immédiatement.

Pour obtenir plus de renseignements sur TrueBlue® visitez le site www.trueblueberry.com.



Trouver d'autres formidables recettes à www.trueblueberry.com