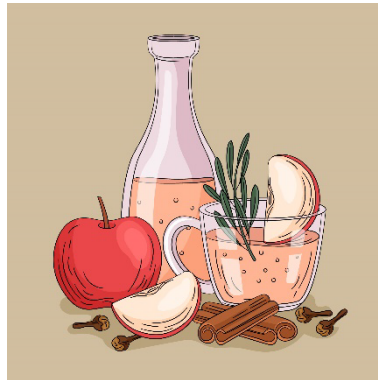


Jus de pommes chaud au miel de Noël



Ingrédients :

- 1 l. de jus de pommes du territoire
- 2 cuillérées à soupe de miel du territoire
- 2 petits bâtons de cannelle
- 2 étoiles badiane
- Un peu de noix de muscade râpée
- 2 tranches d'oranges
- 1 tranche de citron

Découper les agrumes.

Mettre dans une casserole l'ensemble des ingrédients, et faire chauffer à feu doux durant 20 à 30 minutes.

Filter et servir bien chaud.



Ingrédients :

- 1 yaourt
- 3 oeufs
- ½ pot d'huile ou de beurre fondu
- 1 pot de fromage râpé
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 pots de courges râpées grossièrement
- Du sel et du poivre

Préchauffer le four à 180°C.

Mélangez les ingrédients en les ajoutant dans l'ordre.

Versez la pâte dans un moule beurré (moule à cake, moule à manqué, moule en silicone décoratif...).

Enfournez pour 35 à 40 minutes. Adaptez le temps de cuisson si vous utilisez des moules individuels.