**Jus d'orange chaud au miel et aux épices**

Ingrédient : (pour 2 personnes)

- 50 cl de jus d'orange (environ 4-5 oranges à jus)  
- 3 CàS de miel de sapin ou de forêt  
- 2 badianes (anis étoilés)  
- 2 bâtons de cannelle  
- 2 clous de girofle  
- Cannelle en poudre  
- Anis étoilé en poudre  
- 1 pincée de gingembre en poudre

Recette :

Pressez les oranges et versez le jus (avec la pulpe) dans une casserole. Ajoutez le miel et les épices. Faites cuire à feu doux pendant 10 mn, jusqu'au frémissement.

Filtrez le jus et versez rapidement dans 2 verres qui supportent la chaleur ou bien 2 mugs.

Un vrai délice qui sent bon Noël :)

***http://www.evacuisine.fr/***