

## **Recette jus d'orange chaud**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 2l environ) : - 2 bouteille de jus d'orange ( pas de nectar)**

- 150 g de sucre en poudre roux**
- 3 bâtons de cannelle.**
  
- 3 étoiles d'anis (badiane)**
- 2 clous de girofle**
- 1 orange (grosse)**
- 1 citron**

### **Préparation de la recette :**

**Couper l'orange et le citron en tranches (en gardant la peau).**

**Faire frémir pendant 5 min sur le feu : un peu de jus d'orange avec , la cannelle ,le citron ,l'orange ,les clous de girofle et l'anis.**

**Ajouter alors le reste de jus d'orange et le sucre. Faire chauffer sans ébullition environ 30 minutes , puis retirer du feu.**

**Filtrer dans un chinois au dessus d'un saladier, et servir chaud.**