



accompagné d'un adulte

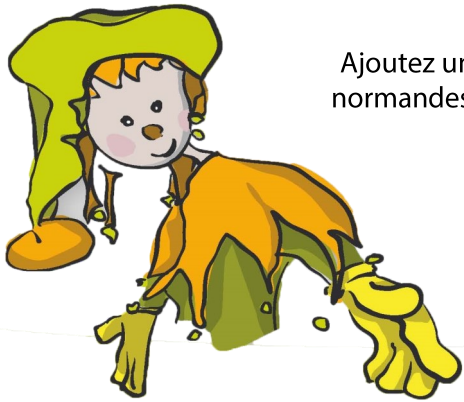
Ressources pour l'éducation au goût
www.papille.net

Papille
par Les Sens du Goût

Délice de ch'mélisse !

Ajoutez une touche « mélissée » & mentholée aux saveurs normandes avec ce délicieux jus de pomme aromatisé aux herbes aromatiques du Nord !

Source recette & image : <https://infuseme.fr/>



Nombre
de parts



Temps
de préparation



Temps
de cuisson



Jus de pomme
150 mL



Mélisse
10 feuilles fraîches



Menthe poivrée
5 feuilles



Eau pétillante
100 mL



Miel de saison
1 cuillère à café



Pomme
Découpée en tranches fines



On se lave les mains !

Etape 1 : Froisser légèrement les feuilles de mélisse et de menthe entre ses doigts pour libérer leurs huiles essentielles

Etape 2 : Dans un contenant à bord haut (type verre mesureur), mélanger le jus de pomme, les herbes froissées et le miel

Etape 3 : Bien mélanger le tout quelques secondes

Etape 4 : A l'aide d'une passoire, filtrer le mélange en remplissant à moitié les verres

Etape 5 : Compléter les verres avec l'eau pétillante

Etape 6 (optionnelle) : Ajouter une fine tranche de pomme, une feuille de mélisse et des glaçons dans chaque verre 🖐️

Bonne dégustation !