



Hot indian



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

125 ml de compote de pommes
1 bouquet de menthe fraîche (+ 4 brins extra)
2 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe jus de citron vert
cuillerée à thé chaat masala
1 1/2 cuillerées à thé de cardamome en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1/4 cuillerée à thé fleur de sel
4 filaments de safran
glaçons
4 quartiers de citron vert

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez tous les ingrédients (sauf la menthe supplémentaire et les quartiers de citron vert) dans le mixeur. Versez à travers un tamis dans quatre verres remplis de glaçons.
- 2.** Terminez avec les feuilles de menthe et le citron vert.