



# Hot indian

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingédients

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.