



1. Rincez soigneusement la clémentine. Coupez-la en 6 quartiers en conservant la peau.
2. Pelez le gingembre, puis tranchez-le en fines lamelles.
3. Déposez les quartiers de clémentine, le gingembre, le bâton de cannelle, les étoiles d'anis et le safran dans une théière.
4. Versez 1 litre d'eau frémissante.
5. Couvrez et laissez infuser environ 10 min avant de servir.



Ne versez pas de l'eau bouillante pour préserver la finesse du safran.

Écrasez légèrement les quartiers de clémentine avec le dos d'une cuillère une fois la tisane infusée.

Facile

5 min de préparation

2 min de cuisson

10 min de repos

Bon marché

Sans gluten

Veggie

Vegan

Ingrédients pour 4 tasses :

Vous aurez besoin d'une théière/tisanière d'env. 1 litre

- 1 **clémentine** bio
- 2 cm de **gingembre**
- 1 bâton de **cannelle**
- 1 dosette de **safran**
- 2 étoiles **d'anis étoilé**
- Env. 1 litre d'**eau**

Variantes :

Pour une version plus intense, ajoutez un zeste d'orange ou quelques grains de poivre.

