

FAIT MAISON

Tisane de Noël

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane de Noël

fait maison



FAIT MAISON

Tisane de Noël

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane de Noël

fait maison



FAIT MAISON

Tisane de Noël

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane de Noël

fait maison



FAIT MAISON

Tisane de Noël

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane de Noël

fait maison

Imprime en taille réelle (100 %), sur papier épais si tu peux. Découpe les pointillés, plie chaque étiquette en deux le long du trait, perce le petit rond et noue-la au bocal avec une ficelle. Le rond se colle sur le couvercle.



FAIT MAISON

Tisane d'hiver

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane d'hiver

fait maison



FAIT MAISON

Tisane d'hiver

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane d'hiver

fait maison



FAIT MAISON

Tisane d'hiver

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane d'hiver

fait maison



FAIT MAISON

Tisane d'hiver

pomme, orange, cannelle, girofle

Pour :

De la part de :

Pour une tasse

Bien mélanger le contenu du bocal, puis mettre 1 cuillère à soupe bombée du mélange dans 250 ml d'eau frémissante. Laisser infuser **8 à 10 minutes à couvert**, puis filtrer.

Le miel, quand c'est tiède (jamais de miel avant 1 an).

Dans le bocal : pomme séchée, orange séchée, cannelle, clous de girofle.

À conserver bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière.

Mis en bocal le :



Tisane d'hiver

fait maison

Imprime en taille réelle (100 %), sur papier épais si tu peux. Découpe les pointillés, plie chaque étiquette en deux le long du trait, perce le petit rond et noue-la au bocal avec une ficelle. Le rond se colle sur le couvercle.