



Recettes à 4 mains

Tentations Gourmandes & La Provinciale

Mon thé glacé



1 litre de thé

Ingredients

- Thé vert ou noir
- Tisane
- 1 litre d'eau
- Sucre
- Fruits
- Cannelle
- Gingembre

Mon thé glacé

Préparation

Réussir un thé glacé maison est plus simple qu'il n'y paraît. Il faut éviter l'infusion à chaud que l'on fait refroidir après, car avec cette méthode le thé froid obtenu peut vite devenir très amer. L'infusion à froid est plus rapide, et elle permet d'obtenir un thé parfumé qui conserve tous ses arômes.

Infuser

- Pour les Thé Verts (nature ou aromatisés), infuser 1 cuillère à soupe de thé en feuilles dans 1L d'eau froide pendant 1 heure.
- Pour les Thé Noirs nature, infuser 2 cuillères à soupe de thé en feuilles dans 1L d'eau (froide ou tempérée) pendant 1h30 à 2 heures.
- Pour les infusions infuser 2 cuillères à soupe d'infusion en feuilles dans 1L d'eau froide pendant 3 heures.

Aromatiser

Une fois votre thé préparé, ajouter des fruits coupés en lamelles, fraises, citron, feuilles de menthe, oranges, pêches.

Si vous aimez vous pouvez également ajouter une pincée de cannelle ou de gingembre frais.