

Déclinaisons de recettes de thés glacés gourmands

Conseils de préparation : trente minutes pour une mousseline infusée dans un demi-litre d'eau, sauf indications contraires.

THÉ
GLACÉ
Thé du
Hamnam

« Recette exotique »

Un mélange aux accents orientaux

Dans une carafe, mélanger :

- 250 ml de **Thé du Hamnam** glacé
- 125 ml de jus d'orange
- 50 ml de jus d'ananas
- 2 cuillères à café de sirop de grenadine
- 1 à 2 cuillères à café de sirop de sucre

Pour une touche de fantaisie colorée : ajouter un kiwi coupé en morceaux, juste avant de savourer.

« Fraîcheur mentholée »

Un frisson de gourmandise

- Mettre deux feuilles de menthe dans le fond d'un verre.
- Verser le **Thé des Sources** glacé.
- Placer une tranche de citron vert sur le bord du verre avant dégustation.

Un cocktail très frais d'une jolie couleur.

THÉ
GLACÉ
Thé des
Alizés

« Brochette fruitée »

Une préparation à croquer

- Préparer le **Thé des Alizés** glacé avec de l'eau ou de la limonade.
- Plonger dans chaque verre une brochette composée de morceaux de pêche, kiwi et ananas.

Les fruits prennent le parfum du thé et inversement, pour une subtile association de saveurs fruitées.

« Glaçons parfumés »

Des saveurs décuplées

- Préparer la veille une infusion à froid du **Wu Long 7 agrumes** et la placer dans un bac à glaçons au congélateur.
- Mettre un demi-litre de thé glacé **Wu Long 7 agrumes** dans une carafe, ajouter deux rondelles de citron vert et deux rondelles de citron jaune, ainsi que les glaçons au thé, préalablement préparés.

Une recette originale pour un mélange doublement parfumé.

Thé du
Hamnam

Thé des
Sources

« Thé glacé limonade »

Une idée pétillante

- Faire infuser, pendant une heure, le thé au même dosage dans la limonade, à la place de l'eau.

Wu Long
7 agrumes

Thé des
Alizés

