

## 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

