

Thé glacé au citron

6 à 8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ casserole
- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ tamis
- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ mélangeur

Ingrédients :

- ❖ 1 boîte de jus de pomme concentré
- ❖ 500 ml d'eau
- ❖ 30 ml de thé Earl Grey (2 sachets)
- ❖ 5 tranches de citron
- ❖ 500 ml de glace
- ❖ un peu de sucre pour décorer
- ❖ au goût sirop de grenadine

Méthode :

Infuser le thé

Porter l'eau à ébullition. Laisser reposer l'eau quelques minutes, puis ajouter le thé et les tranches de citrons. Infuser pendant 30 minutes.

Sucrer le verre

Décorer le verre en passant un morceau de citron sur le bord ou en le trempant dans un peu de grenadine. Ensuite, faire tourner le verre dans un peu de sucre.

Préparer le thé glacé

Verser le thé dans un mélangeur. Ajouter le jus de pomme et la glace, puis mélanger pendant 30 secondes. Décorer le verre en passant un morceau de citron sur le bord du verre, puis faire tourner le verre dans un peu de sucre et servir.

N.B. : Il est important de ne pas faire infuser le thé dans une eau trop chaude. Idéalement l'eau ne doit pas dépasser 90°C pour permettre au thé de donner toute sa saveur.