



claro
FAIR TRADE

Recette

Thé glacé au maté et à la menthe poivrée

Thé glacé au maté et à la menthe poivrée - Boisson rafraîchissante pour l'été



Recette pour 1 litre de thé glacé



Environ 10 min. de préparation, 2h de refroidissement

INGRÉDIENTS

1,5 c. à s.	de thé yerba maté
1 c. à s.	de thé à la menthe
1 c. à s.	de gingembre séché
1 litre	d'eau chaude (env. 90°C)
Le jus	fraîchement pressé d'un citron vert
2-3 c. à s.	de sucre de canne clair
Environ 12	gros glaçons
En option:	
quelques	tranches de citron vert
quelques	feuilles de menthe fraîche

*Produits de l'assortiment claro

PRÉPARATION

- 1) Faire bouillir l'eau. Mettre le maté, le thé à la menthe et le gingembre dans une théière et verser de l'eau chaude (environ 90°C). Laisser infuser pendant environ 6 minutes.
- 2) Passer le thé avec une passoire dans un **pichet** et ajouter la quantité souhaitée de sucre de canne, mélanger. Laisser ensuite refroidir le thé et le mettre au frais.
- 3) Verser le jus du citron vert fraîchement pressé dans le thé froid avec éventuellement des feuilles de menthe et des tranches de citron vert et remuer. Laisser reposer.
- 4) Au moment de servir, ajouter les glaçons.
- 5) Servir dans de **beaux verres**, avec des **pailles**.

CONSEIL

Il est possible selon les goûts d'ajouter un peu plus de sucre ou au contraire de déguster ce thé glacé sans sucre ou encore de le sucrer avec un peu de jus de raisin clair.