

Thé glacé à la pêche et à la fleur d'oranger

par Cecilecooks



Repos : 5h (minimum)

Quantité : 4 verres

Ingrédients :

1 litre d'eau

4 c. à café de thé noir

2 pêches ou nectarines

2 c. à soupe de sirop d'agave

1 petite c. à soupe de fleur d'orange

Ingrédients :

1 - Couper les pêches en jolis quartiers.

2 - Dans une carafe, mettre l'eau, le thé (dans une boule à thé ou un sachet à thé pour du thé en vrac) et les quartiers de pêches. Faire infuser pour 5 heures minimum.

Attention : j'ai utilisé du thé de Ceylan, mais libre à vous d'utiliser le thé que vous aimez. Choisissez un thé relativement neutre quand même.

3 - A la fin de l'infusion, retirer le thé. Ajouter le sirop d'agave et la fleur d'oranger. Mélanger délicatement pour ne pas faire de la purée avec vos fruits.

4 - Servir frais.

Coup de fouet

- Et pourquoi pas de l'eau de rose à la place de la fleur d'oranger, ou alors des feuilles de menthe fraîche ?