

Thé de Noël

par Cecilecooks



Préparation : 10 minutes

Quantité : à votre guise

Difficulté : 1

Ingrédients :

du thé noir de Ceylan (j'ai du mettre une dizaine de c. à soupe rase)

1 orange

1 petit morceau de gingembre frais

8 - 10 graines de cardamome

8 - 10 clous de girofle

1 anis étoilés / badiane

1 bâton de cannelle

1 gousse de vanille épuisée

Procédé

Pour tous les termes techniques, n'hésitez pas à consulter mon lexique: c'est [ici clic](#). Pour le matériel de pâtisserie, c'est [ici - clic](#).

1 - Laver et sécher l'orange. Prélever plusieurs longs zestes (environ 4) et laisser sécher 1 jour à l'air libre près d'une source de chaleur ou plus rapidement au four à 100-150°C pendant 1h ou sur un poêle à bois. Puis, quand ils sont secs, les couper en petits morceaux.

2 - Procéder de la même manière avec le gingembre frais, découper de fines tranches et les faire sécher à l'air libre. Puis, les couper en petits morceaux.

3 - Couper la gousse de vanille épuisée en tout petits morceaux.

4 - Dans un mortier avec un pilon/dans un bol avec le manche d'un gros couteau/sur une planche en bois avec un marteau/sur le plan de travail avec une casserole (bref un outil costaud), piler les graines de cardamome, les clous de girofle, la badiane.

5 - Tailler la cannelle avec un couteau aiguisé (à défaut on peut râper la cannelle avec une râpe).

6 - Mélanger toutes les épices, racines, agrumes et le thé ensemble. Mettre en boîte à thé ou en sachet.