



Thé vert glacé

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Thé vert glacé

Quantité : pour 1 L de boisson - Durée totale : 1 heure 5 minutes

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe bombée de thé vert
 - 1 L d'eau minérale
-

Préparation

1. Placer le thé dans une boule à thé.
 2. Placer la boule dans un pichet. Verser l'eau par dessus.
 3. Placer le pichet au réfrigérateur et laisser infuser pendant une heure.
 4. Retirer la boule du pichet et jeter les feuilles de thé.
 5. Éventuellement, rajouter 1 à 3 cuillères à soupe de sucre.
 6. Remettre le pichet au frais jusqu'au moment de servir.
-

Remarques ou suggestions

- Utiliser par exemple du Gunpowder, un thé vert chinois originaire de la province du Zhejiang qui doit son nom à ses feuilles roulées en billes.
- Pour utiliser de l'eau du robinet, remplir le pichet d'eau et le placer au réfrigérateur une heure avant d'ajouter le thé. Cette opération supprime le goût de chlore.

Publié par Lucullent le 22 avril 2011. Dernière modification le 15 octobre 2012.