



Boissons sans alcool

Thé glacé maison



1h15 **5 min** **10 min** **1h** **106**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le thé

50 cl **Eau**
5 **Thé**
95 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour infuser le thé

1 **Citron(s)**
1.5 litre(s) **Eau**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour le dressage

4 **Glaçon(s)**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du thé

- 1 Porter l'eau à ébullition dans une bouilloire puis réserver.
- 2 Placer les sachets de thé dans l'eau chaude puis laisser infuser 10 minutes.
- 3 Retirer ensuite les sachets de thé, ajouter le sucre et remuer à l'aide d'une cuillère à café jusqu'à ce qu'il se dissolve.
- 4 Réserver.

Étape 2

Préparation du thé glacé

- 1 Bien laver le citron puis le couper en rondelles et les placer dans un pichet.
- 2 Verser le thé encore chaud dans le pichet.
- 3 Ajouter l'eau et les glaçons puis bien remuer à l'aide de la cuillère à café.
- 4 Réserver au frais puis servir une fois bien refroidi.

Étape 3

Dressage

- 1** Disposer des glaçons dans chaque verre puis verser le thé.
- 2** Laver puis couper le citron en rondelles.
- 3** Décorer le bord de chaque verre d'une rondelle de citron puis servir.