Boissons sans alcool

Thé glacé maison

1h15	5 min	10 min	1h	106
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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)**

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.