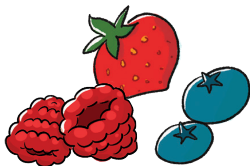




# Thé glacé aux fruits d'été

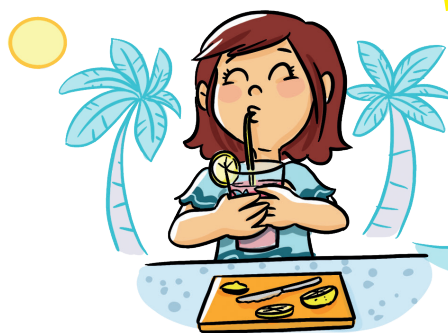
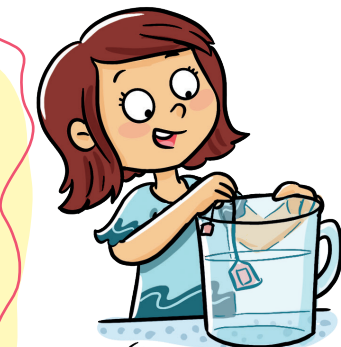
## Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) d'eau
- 1 sachet de thé ou 30 ml (2 c. à soupe) de thé en vrac
- 60 ml (¼ tasse) de miel ou de sirop d'érable
- 125 ml (½ tasse) de fruits bien mûrs ou décongelés
- 125 ml (½ tasse) de glaçons
- 2 citrons



Tu peux faire cette boisson avec toutes les sortes de thés (noirs, verts, fruités, épicés...).

D'habitude, on infuse le thé dans de l'eau bouillante. Là, on le fait dans de l'eau froide. On obtient ainsi un goût plus doux et moins amer.



## Étapes de la préparation

- 1** Fais infuser le thé dans l'eau froide au moins 6 heures, ou toute la nuit. Si tu utilises du thé en vrac, filtre ensuite le liquide à travers un tamis.
- 2** Dans un mélangeur, verse l'infusion de thé, le miel et les fruits. Mélange jusqu'à ce que le liquide soit lisse et crémeux.  
Si tu n'as pas de mélangeur, écrase les fruits à l'aide d'une fourchette, puis ajoute-les à l'infusion avec le miel.
- 3** Verse une portion du liquide dans un verre rempli de glaçons et ajoute le jus d'un demi-citron. Mélange bien avant de déguster.