

Thé glacé pêche menthe & citron



Pour 1 L de boisson | Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson | Repos au frais : 1 nuit

Eau à température ambiante 900 à 1000 mL • 1 beau citron jaune
1 petite poignée de menthe fraîche • 2 pêches = 200 à 300g
3 à 4 sachets de thé vert nature = 10 g environ • Miel 1 càs

Les quantités (fruits, menthe, miel) peuvent varier selon vos goûts.



1. Découper le citron jaune en **rondelles**. Laver les pêches et les découper en **petits cubes** de 2 cm environ. Bien **laver** les feuilles de menthe.
2. Dans un **pichet** : **déposer** les rondelles de citron jaune, les morceaux de pêche, les feuilles de menthe, ajouter les sachets de thé vert et le miel. **Verser** l'eau en faisant attention à ce que le fil du sachet de thé reste dehors pour les ressortir facilement plus tard.
3. A l'aide d'une **grande cuillère**, **mélanger doucement** pour éviter que les sachets de thé ne s'abîment. Réserver **au frais quelques heures** (si possible la veille au soir pour le lendemain sinon au moins 6h) avant de servir.

Conseils & astuces :

- Varier les fruits en fonction des saisons.
- Cette recette se réalise avec du thé vert en sachet ou en vrac.
- Pour un maximum de saveurs, ce thé glacé se prépare la veille au soir pour le lendemain.
- Pas besoin de faire bouillir l'eau en amont, l'infusion se fait à froid.
- Conservation au frais environ 2 jours.

