

ICED GREEN TEA AVEC GINGEMBRE, MENTHE & CITRON



C'EST CE QU'IL FAUT POUR 1 LITRE:

1 litre d'eau

4 cc. de thé vert Gottlieb
«Buddha`s Darling»

2-3 cs. de sucre

3 citrons

1 tubercule de gingembre

1/2 bouquet de menthe fraîche

env. 15 glaçons

PRÉPARATION:

Chauffer 2 dl d'eau (température idéale: 75 degrés Celsius). Ajouter le thé dans une boule / passoire à thé et laisser infuser pendant 3 minutes au maximum pour qu'il ne devienne pas amer. Pendant ce temps, préparer une cruche avec les glaçons, couper deux citrons en deux et couper environ 15 - 20 morceaux de gingembre de 5 mm chacun.

Dès que le thé est prêt, ajouter le sucre en remuant jusqu'à ce qu'il se dissolve. Verser ensuite le tout sur les glaçons. Ajouter les morceaux de gingembre et remplir avec 8 dl d'eau froide. Presser les citrons à la main directement sur la cruche et bien mélanger.

Enfin, ajouter la menthe fraîche (nous recommandons la menthe marocaine). Répartir le dernier citron en tranches et l'ajouter au thé glacé. Servir avec une paille colorée.

COCKTAIL-VARIANT WITH ALCOHOL FOR 2.5 dl:

Mettre 3 glaçons dans un verre ou un gobelet en étain. Ajouter 1,5 dl de thé glacé, 1 dl de bière de gingembre (par ex. Fever-Tree) et remplir avec 4 cl de gin (par ex. Draft Brothers de Winterthur). Servir avec une paille colorée.