

ICED WHITE TEA AVEC CONCOMBRE, MYRTILLE & ROMARIN



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

1 litre d'eau

4 cc. de thé blanc de Gottlieb
«Miraculous Wellbeing»

1-2 cs. de sucre

env. 10 cm de concombre

env. 15 myrtilles

1-2 cs. de sirop de fleurs
de sureau

3-4 branches de romarin

env. 15 glaçons

PRÉPARATION:

Chauffer 2 dl d'eau (température idéale: 70 degrés Celsius). Ajouter le thé dans une boule / passoire à thé et laisser infuser pendant 7 minutes. Pendant ce temps, préparer une cruche avec les glaçons et couper le concombre en tranches.

Dès que le thé est prêt, ajouter le sucre en remuant jusqu'à ce qu'il se dissolve. Verser le tout sur les glaçons. Remplir ensuite avec 8 dl d'eau froide. Ajouter le sirop et bien mélanger.

Enfin, ajouter les myrtilles et les branches de romarin frais au thé glacé. Servir avec une paille colorée.

VARIANTE COCKTAIL POUR 2.5 dl:

Verser 3 glaçons dans un verre à long drink. Ajouter 1,5 dl de thé glacé, 1 dl d'eau tonique (par ex. Fever-Tree) et remplir avec 4 cl de gin (par ex. Draft Brothers de Winterthur). Servir avec une paille colorée.