

Thé glacé à la menthe

Pour 6 personnes.

Préparer un thé classique et assez fort en versant 1 litre d'eau bouillante dans une théière ébouillantée contenant 5 c à café de thé de Ceylan et 6 à 8 feuilles de menthe séchée. Laisser infuser 5 bonnes mn, puis filtrer et sucrer à volonté.

Laisser refroidir et servir dans de grands verres, avec des cubes de glace et une feuille de menthe fraîche.

Variante : punch glacé au thé (également pour 6 personnes).

Ajouter à ½ l de thé fort, préalablement refroidi, 25 cl de rhum blanc et 1dl de sirop de sucre de canne.

Couper une orange ou un citron en tranches très fines et verser le mélange dessus. Servir très frais avec un glaçon.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.