

Thé glacé et autres boissons rafraichissantes

Pour 2 litres de thé glacé

*2 litres d'eau, 40g de thé aromatisé ou de tisane aux fruits,
2dl de sirop de pêche, glaçons, grands verres et pailles*

Faire bouillir l'eau et y verser le thé ou (et) la tisane.

Laisser refroidir avant de filtrer. Réserver dans une jolie théière.

Au dernier moment :

Remplir la moitié de grands verres avec de la glace pilée et verser dessus un belle dose de sirop de pêche.

Compléter avec le thé froid.

Pour 2 litres de citronnade

1,5 litre d'eau, 1 bouquet de verveine, menthe, sauge, thym, 2 citrons non traités.

*½ litre de pulco citron, 2 dl de PAC citron (indispensable), glaçons,
grands verres et pailles*

*NB : PAC citron : un sirop de citron irremplaçable typiquement provençal fabriqué à
Châteauneuf du Pape*

Faire bouillir l'eau et ajouter les herbes.

Lorsque l'infusion est tiède ajouter les citrons coupés en fines tranches.

Laisser infuser 2 heures au frais avant de filtrer et d'ajouter le Pulco.

Réserver dans une jolie carafe.

Remplir la moitié de grands verres avec de la glace pilée et verser dessus un belle dose de sirop PAC.

Compléter avec l'infusion froide.