



## THE GLACE

**A savoir :** le bicarbonate de sodium évite au thé de devenir acide en infusant longtemps. Ce thé se conserve 3 jours au réfrigérateur.

Je vous mets la recette du livre, avec 2 versions : moi j'ai utilisé un thé noir aromatisé, je préféré ne pas mettre la cannelle.



Ingrédients pour 1 litre : 80gr de sirop de sucre, 2c. à soupe de thé noir, 1 petit morceaux de bâton de cannelle, 2 pincées de bicarbonate de sodium.

Pour la version pêche : 2 pêches blanches et 1 c. à soupe de jus de citron.

Pour la version aux agrumes : 1 orange bio ou non traitée et 1 citron bio ou non traité.

Mélangez 1 litre d'eau froide avec le sirop de sucre et le bicarbonate. Dans un sachet de thé, mettez le thé de votre choix ainsi qu'un petit bout de bâton de cannelle et placez-le dans la préparation. Mettez au réfrigérateur et laissez infuser à froid toute la nuit.

Le lendemain, ôtez le sachet et ajoutez pour le thé à la pêche : les pêches pelées, dénoyautées et mixées, ainsi que le jus de citron. Filtrez, puis remettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Pour le thé aux agrumes : prélevez le zeste de la moitié de l'orange et du citron, ajoutez-les au thé ainsi que le jus de l'orange et de la moitié du citron. Remettez 1 heure au réfrigérateur ou jusqu'au moment de servir.