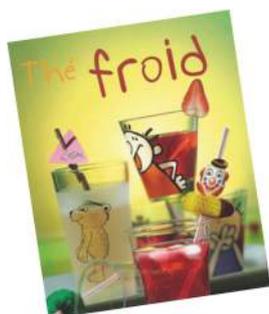
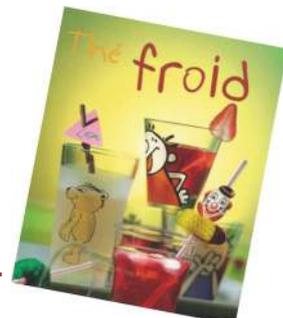


Ma recette du mois d'août...



DU THÉ FROID AVEC DES GLAÇONS À LA FRAMBOISE



Thé froid

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 15 min. Congélation: env. 3 h.
Pour env. 1½ litre.

1 moule à glaçons
bonbons à
la framboise
eau



1. Déposer un bonbon à la framboise dans chaque forme du moule à glaçons, remplir avec de l'eau froide et placer aussitôt env. 3 h au congélateur.



1 litre d'eau, bouillante
2 sachets de
verveine
2 sachets d'infusion
de fruits



2. Verser l'eau dans une carafe résistante à la chaleur, ajouter les sachets. Laisser infuser env. 3 min, sortir les sachets et laisser refroidir.



5 dl de jus de pommes
1 citron,
jus seulement
2 c. à soupe de miel
liquide



3. Ajouter le jus de pommes, le jus de citron et le miel. Ajouter les glaçons-ramboises, servir aussitôt.



Préparation à l'avance: glaçons env. 1 mois avant, couvrir, congeler; thé env. 1 jour avant, couvrir, conserver au réfrigérateur.