



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Thé glacé aux framboises

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 4 sachets de thé noir (de type Darjeeling ou orange pekoe)
- 8 tasses d' eau bouillante
- 2 tasses de framboises
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse d' eau froide
- glaçons
- tranches de lime

Préparation	20 minutes
Cuisson	5 minutes
Réfrigération	2 heures
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Sodium	8 mg
Calories	62
Total glucides	15 g

PRÉPARATION

- Dans un grand bol à l'épreuve de la chaleur, mettre les sachets de thé et verser l'eau bouillante. Laisser infuser pendant 4 minutes. Retirer les sachets de thé (les jeter).
- Entre-temps, dans une grande casserole, mélanger les framboises, le sucre et l'eau fraîche et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et laisser mijoter pendant environ 5 minutes (brasser pour défaire les framboises). Ajouter le thé et laisser refroidir pendant environ 30 minutes ou jusqu'à la température ambiante. Réfrigérer pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que le thé soit froid.
- Dans une passoire fine tapissée d'étamine (coton à fromage) placée sur un pichet, filtrer le thé en pressant délicatement les framboises pour ne pas brouiller le thé (les jeter). Servir dans de grands verres remplis de glaçons. Garnir de tranches de lime.