

ICED FRUIT REVOLUTION AVEC ORANGE FRAÎCHE



C'EST QU'IL FAUT POUR 1 LITRE:

1 litre d'eau

4 cc. de thé aux fruits
Gottlieb «Fruit Revolution»

2-3 cs. de sucre

3-4 oranges

env. 15 glaçons

PRÉPARATION:

Chauffer 2 dl d'eau (température idéale : 95 degrés Celsius). Ajouter le thé dans une boule / passoire à thé et laisser infuser pendant 5 minutes. Pendant ce temps, préparer un pichet avec les glaçons et couper les oranges en deux (sauf une).

Dès que le thé est prêt, ajoutez le sucre en remuant jusqu'à ce qu'il se dissolve. Versez ensuite le tout sur les glaçons. Remplissez ensuite avec 8 dl d'eau froide. Pressez les oranges à la main directement au-dessus de la cruche et remuez bien.

Répartissez la dernière orange en tranches. En guise de décoration, placez la moitié d'une tranche au bord du verre et versez le reste dans le thé glacé.

Servez avec une paille colorée.

VARIANTE COCKTAIL POUR 2.5 dl:

Mettez 3 glaçons dans un verre à vin. Ajoutez 1,5 dl de thé glacé et remplissez avec 1 dl de prosecco (p. ex. : Prosecco Albino Armani DOC) ou de Champagne. Placez une demi tranche d'orange sur le bord du verre et mettez l'autre moitié dans le verre. Servez avec une paille colorée.