

Thé glacé façon Mojito

Pour env. 2 l

- 2 l d'eau
- 3 sachets de thé vert
- 2 sachets de thé noir
- 5 cs de sucre brut
- 3 citrons verts
- 4 brins de menthe poivrée
- glace pilée pour la finition

Pour 1,5 l

(bouteille en pet)

- 1,5 l eau
- 2 sachets thé vert
- 1 sachet thé noir
- 2-3 CS sucre brut
- 2 citrons verts

1. Porter l'eau à ébullition. Retirer la casserole du feu. Ajouter les deux variétés de thé, couvrir et laisser infuser 5-8 min. Retirer les sachets, puis édulcorer le thé avec la moitié du sucre et laisser refroidir complètement.

2. Laver les citrons verts sous l'eau chaude, puis les couper en quartiers. Répartir les feuilles de menthe dans des verres d'env. 5 dl. Ajouter le reste du sucre et les quartiers de citron vert, écraser le tout à l'aide d'un pilon en bois. Ajouter une grande quantité de glace pilée, puis y verser le thé.

**Préparation: env. 20 min,
sans le refroidissement**

Un litre, env. 0 g de protéines, 0 g de lipides,
25 g de glucides, 440 kJ / 110 kcal

