

Thé froid maison fenouil/mélisse

(Pour une carafe)

1,4	dl	eau bouillante
3	sachets	tisane au fenouil
7	branches	mélisse
2		citrons bio
30	g	sucre

Verser l'eau bouillante sur le sucre, les sachets de thé et la mélisse. Laisser infuser 30 minutes en remuant de temps en temps. Ôter les sachets et laisser refroidir. Bien essorer les feuilles de mélisse pour en retirer un maximum de jus. Vous allez obtenir un liquide un peu plus foncé que sur la photo, car j'ai légèrement modifié la recette entre temps.

Filtrer la préparation. Préparer une dizaine de glaçons avec le thé. Couper le citron en rondelles et disposer dans un pichet avec le thé. Mettre au frais au moins 6h.

Retirer les quartiers de citrons.

Servir avec les glaçons et quelques feuilles de mélisse fraîches.