



Thé de Noël maison !



Pour 12 personnes

Pour un pot de 100 g

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h

Repos : 1 semaine

Ingrédients :

- 100 g de thé noir (type earl grey) ou de thé rouge (type rooibos)
- 1 orange bio
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 2 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane
- 2 gousses de cardamome



Préparation :

1. Préchauffez le four à 100°. Lavez l'orange et séchez-la. A l'aide d'un économe, retirez le zeste en prenant bien soin de ne pas prélever la partie blanche trop amère. Taillez le zeste en fines lamelles puis en tout petits dés. Disposez ce zeste sur une plaque de four en étalant bien afin que les morceaux ne se superposent pas. Laissez sécher 1h au four.

2. A l'aide d'un mortier, pilez finement la cardamome avec la cannelle, la badiane et les clous de girofle. Fendez la gousse de vanille en deux puis taillez-la en petits dés. Mélangez toutes les épices avec le thé et les écorces d'orange. Placez en bocal ou boîte métallique fermé bien hermétiquement. Laissez reposer 1 semaine au moins afin de déguster.

Ce thé peut se conserver plusieurs mois avant dégustation, cela permettra même aux différents arômes de se développer et se mélanger. Si vous le souhaitez, vous pouvez le conditionner vous-même en petits sachets de thé avec des morceaux de filtre à café et du fil.



C'est parti, à vous de jouer !

