

Le Thé à la Menthe du Maroc

5 tiges de menthe fraîche
100g de sucre en poudre ou en morceaux
10 gouttes d'eau de fleur d'oranger
Pour 4 pers.
Prépa 10 min
T° de l'eau : 45°
Temps d'infusion : 4-5 min
Qté de thé : 3 càs bien remplies de thé Gunpowder
Eau : 1 litre

Mettez le thé Gunpowder dans la théière, versez 30 cl d'eau très chaude par-dessus. Mélangez puis jetez cette première eau immédiatement. Ajoutez aussitôt le litre d'eau prévu dans la recette et la menthe. Laissez infuser 3 min environ. Ajoutez ensuite le sucre et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez bien., laissez infuser 2 minutes de plus puis servez votre thé à la menthe dans les verres en le versant de très haut, pour le faire mousser (attention aux brûlures)

Le Thé Russe

1 zeste d'orange
2 zestes de pamplemousse
2 zestes de citron
Pour 4 à 6 pers.
Prépa : 4 min
T° de l'eau : 100°
Temps d'infusion : 5-6 min
Qté de thé : 3 càs rases de thé noir chinois
Eau : 1,2 l

En général, les thés russes viennent de Chine. Ce sont des thés noirs, le plus souvent. De nos jours, le thé russe est dit « aromatisé » ; on y ajoute, le plus souvent, des zestes d'agrumes qui lui donnent ce parfum si particulier. Mettez le thé dans la théière ébouillante avec les zestes d'agrumes. Versez la quantité d'eau prévue presque bouillante dans la théière. Couvrez, laissez infuser 3 à 4 min. servez votre thé bien chaud en filtrant au-dessus des tasses avec une petite passoire. Nature ou avec un soupçon de jus de citron, du sucre, du miel, ...
Conseil : quand vous prélevez les zestes, éliminez la peau blanche, elle donne un goût très amer à la liqueur.

Le Thé à l'Anglaise

Pour 4 pers.
T° de l'eau : 45°
Temps d'infusion : 4-5 min
Qté de thé/pers : 2 càc d'Earl Grey
Eau : 1l

Comme le thé noir, le Earl Grey gonfle et prend du volume en infusant. Il a besoin d'un peu d'espace pour bien libérer toutes ses saveurs. Pour le préparer, la théière avec un panier est parfaite. Vous pouvez aussi prendre des filtres en papier ou, pour une seule personne, une pince. Mettez le thé dans le réceptacle de la théière. Versez la quantité d'eau prévue presque bouillante dans la théière (préalablement ébouillante) et immergez le panier contenant le thé. Couvrez et laissez infuser 4 à 5 min, ouvrez la théière, ôtez le panier et refermez. Servez aussitôt votre thé bien chaud, nature, avec un nuage de lait, un peu de jus de citron, du sucre, du miel, ...

Le Thé Noir glacé aux agrumes

1 citron vert
citron jaune
pamplemousse
orange
80 g de sucre en poudre
Quelques glaçons
Pour 6-8 pers.
Prépa : 15 min
T° de l'eau : 45°
Temps d'infusion : 5 min
Qté de thé : 3 càs de thé noir de Chine
Eau : 1.5l

Placez le thé noir dans le panier de la théière ou dans un filtre. Avec un économe, prélevez un zeste sur un citron vert et un autre sur les moitiés de citron jauni, de pamplemousse et d'orange. Faites bouillir l'eau, ôtez du feu, ajoutez les zestes. Couvrez, laissez infuser 10 min. Filtré. Pressez le jus des agrumes.

Versez la quantité d'eau infusée presque bouillante dans la théière et immergez le panier ou le filtre contenant le thé. Couvrez, laissez infuser 4 à 5 min, ouvrez la théière, ôtez le panier. Laissez refroidir.

Dans une cruchon, mettez le sucre, versez le jus des agrumes par-dessus. Remplissez le cruchon de thé froid. Mélangez bien. Servez avec des glaçons.

Le Thé Oolong à la vanille

gousse de vanille
Pour 4 pers.
T° de l'eau : 45°
Temps d'infusion : 5-7 min
Qté de thé / pers : 3 càs rases de thé Oolong
Eau : 1l

Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Ebouillantez la théière. Faites bouillir votre eau et retirez-la du feu. Mettez votre thé avec la vanille dans la théière et versez l'eau chaude par-dessus. Agitez un peu avec une baguette ou une cuillère. Fermez la théière, laissez infuser 6 bonnes minutes et servez la liqueur en la filtrant au-dessus des tasses avec une petite passoire. Vous pouvez soit déguster le thé nature, soit l'adoucir légèrement avec un peu de miel.

Conseil : avant de mettre la gousse de vanille avec le thé dans la théière, vous pouvez gratter un peu l'intérieur : les petites graines noires ainsi récupérées donneront encore plus de parfum au thé.

Le Thé au citron

1 citron vert
citron jaune
80 g de sucre roux
Pour 4 pers.
T° de l'eau : 45°
Temps d'infusion : 5 min
Qté de thé : 3 càs (1 Chine, 1 Darjeeling, 1 Ceylan ou Assam)
Eau : 1l

Mélangez les 3 thés différents et placez le mélange dans le panier de la théière ou dans un filtre. Avec un économe, prélevez 1 zeste sur le citron vert et 1 autre sur le citron jaune. Faites bouillir l'eau, ôtez du feu, ajoutez les zestes. Couvrez, laissez infuser 10 minutes. Filtré.

Versez la quantité d'eau infusée presque bouillante dans la théière et immergez le panier (ou le filtre) contenant les thés. Couvrez, laissez infuser 4 à 5 minutes, ouvrez la théière, ôtez le panier. Ajoutez le sucre, le jus de citron vert et quelques gouttes du jus de l'autre citron. Mélangez et refermez la théière. Servez bien chaud.