



l'Atelier
by Madada

Thé à la menthe

Temps de préparation: 5 minutes

Pour environ 10 verres de thé :

- Eau
- 3 cuillères à café de thé vert de Chine.
- 1 botte de menthe fraîche parfumée
- Sucre, selon votre goût

Préparation :

Mettre l'eau à chauffer et rincer les feuilles de menthe à l'eau fraîche. Placer ensuite le thé dans la théière, le couvrir avec un verre à thé d'eau bouillante et le laisser bouillir environ 5 minutes.

Rincer le thé : secouer la théière et jeter l'eau verdâtre et trouble. Ce rinçage permet d'enlever une partie de l'amertume du thé et de le débarrasser des résidus fins.

Placer les feuilles de menthe dans la théière et sucrer à volonté. Remplir la théière d'eau bouillante, sans laisser la menthe remonter à la surface pour qu'elle ne noircisse pas. Remettre sur le feu et laisser bouillir 2 minutes à découvert.

Retirer du feu, couvrir et laisser infuser quelques minutes. Verser du thé dans un verre, attendre un peu puis le reverser dans la théière. Répéter cette opération deux à trois fois. Cette opération sert à oxygéner et à mélanger le thé et le sucre.

Ajuster le goût et servir bien chaud dans de petits verres à thé tout en levant la théière tout haut pour faire de l'écume.

Bonne dégustation !