



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Thé glacé au jasmin et à la citronnelle

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 4 sachets de thé au jasmin
- 8 tasses d' eau bouillante
- 1/4 tasse de sucre
- 1 tasse d' eau froide
- 1 tige de citronnelle coupée en morceaux de 2 po (5 cm)
- glaçons

Préparation	20 minutes
Cuisson	5 minutes
Réfrigération	2 heures
Portion(s)	8 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	0 g
Sodium	3 mg
Protéines	0 g
Calories	27
Total gras	0 g
Gras saturés	0 g
Total glucides	7 g

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol à l'épreuve de la chaleur, mettre les sachets de thé et verser l'eau bouillante. Laisser infuser pendant 4 minutes. Retirer les sachets de thé (les jeter).
2. Entre-temps, dans une grande casserole, mélanger le sucre, l'eau froide et la citronnelle et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et laisser mijoter pendant environ 5 minutes pour permettre aux saveurs de se développer. Ajouter le thé et laisser refroidir pendant environ 30 minutes ou jusqu'à la température ambiante. Réfrigérer pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que le thé soit froid.
3. Dans une passoire fine tapissée d'étamine (coton à fromage) placée sur un pichet, filtrer le thé en pressant délicatement la citronnelle pour ne pas brouiller le thé (la jeter). Servir dans de grands verres remplis de glaçons.