

## Thé glacé du labrador !

**Préparation: 1 h 15**

**Portions: 4**

**Ingrédients :**

- 1 l (4 tasses) d'eau
- 1 poignée de feuilles de thé du Labrador Forêts et Papilles (Boréalie/Instant présent)
- Jus de 2 citrons
- 4 c. à thé de miel
- Glaçons
- Tranches de citron
- Feuilles de menthe (facultatif)



**Préparation :**

- Verser l'eau bouillante sur les feuilles de thé et laisser infuser 15 minutes
- Ajouter le jus de citron et retirer du feu.
- Passer au tamis pour ne recueillir que le liquide.
- Y ajouter le miel et bien mélanger.
- Réfrigérer pendant au moins une heure ou jusqu'à ce que le thé devienne très froid.

Servir dans un verre rempli de glaçons, décoré de feuilles de thé et de tranches de citron.  
Ajouter quelques feuilles de menthe pour une boisson encore plus rafraîchissante !

Forêts  
&  
Papilles  
Délicieuse de nature

