

LA RECETTE du LUNDI



thé noir amandes amaretti, pêche blanche et eau pétillante

Boisson



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir

- Thé noir amandes amaretti des Frères Dammann
- Option gourmande : petits biscuits, amandes ou meringues du Comptoir pour accompagner
- 1 cuillère à café de miel ou de sirop de sucre, optionnel

Ingrédients

- 2 cuillères à café de thé noir amandes amaretti
- 250 ml d'eau chaude
- 1 pêche blanche bien mûre
- 150 ml d'eau pétillante bien froide
- 6 à 8 glaçons
- Quelques fines tranches de pêche pour la décoration

PRÉPARATION

1. Faites infuser le thé noir amandes amaretti dans l'eau chaude pendant 3 minutes.
2. Filtrez le thé, puis laissez-le refroidir complètement au réfrigérateur.
3. Épluchez la pêche blanche si vous voulez une texture très lisse. Sinon, gardez la peau pour plus de goût.
4. Mixez la pêche avec 4 cuillères à soupe de thé froid.
5. Ajoutez le miel ou le sirop de sucre si la pêche manque un peu de douceur.
6. Versez cette purée légère de pêche dans deux grands verres.
7. Ajoutez les glaçons.
8. Complétez avec le reste du thé noir amandes amaretti bien froid.
9. Versez l'eau pétillante au dernier moment pour garder les bulles.
10. Mélangez doucement, puis ajoutez quelques tranches fines de pêche sur le dessus.



Pour 2 verres