

Atelier DIY : fabriquez votre liqueur de thé maison !

Il va sans dire que le “fait maison” remporte un grand succès. Fabriquer sa propre liqueur est une belle source de satisfaction, et de fierté ! On la crée sur mesure, selon nos goûts : “un peu de ceci”, “un peu plus de cela”... Un atelier de cuisine sympa à organiser le week-end.

Un moment d'échanges aussi, lorsque nous sortons sur la table, nos chères bouteilles. Chacun y va de ses petits conseils, secrets et questions !

Allez, passons à la pratique avec l'ajout d'un ingrédient original dans les préparations de vos liqueurs : le thé. Le champ est large, les idées infinies, lancez-vous !

Liqueur de thé orange & fleur d'oranger, un moment French Kiss

Cette liqueur de thé suave sera parfaite pour clore un repas aux notes orientales et printanières. Parfumée au thé à la fleur d'oranger, voici un verre très très gourmand.

- 10 c. à soupe de feuilles de thé bio French Kiss Japanese Garden
 - 700 ml d'eau de vie de fruits
 - 1 orange non traitée
 - 450 g de sucre de canne blond
 - 250 ml d'eau
 - 1/2 bâton de vanille
 - 1 écorce de citron non traité
1. La veille, faire macérer le thé dans l'eau de vie pendant 1 journée puis filtrer.
 2. Couper l'orange en tranches.
 3. Réaliser un sirop de sucre en portant à ébullition l'eau et le sucre, maintenir l'ébullition quelques minutes jusqu'à ce que l'eau sucrée devienne légèrement sirupeuse.
 4. Plonger les tranches d'orange, la vanille fendue en deux et l'écorce de citron dans le sirop, et laisser refroidir.
 5. Mélanger le sirop de sucre et la liqueur parfumée au thé, et verser dans un récipient hermétique.
 6. Laisser macérer 3 semaines dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
 7. Au bout de ce temps, filtrer et mettre en bouteille. Servir la liqueur juste rafraîchie !
Astuce : si votre liqueur est trop sirupeuse à votre goût, vous pouvez ajouter un peu plus de liqueur de fruits pour la diluer.

Atelier DIY : fabriquez votre liqueur de thé maison !

*Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Articles similaires



**Les marchés de Noël
en Provence**



**Vers une
consommation plus
durable mais sans
oublier la quali...**



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**