

Ice tea pop Mango Mambo : une recette aux fruits d'été

Vous rentrez d'une agréable baignade à la plage. Sur le chemin du retour, le soleil chauffe sous les chapeaux et vous rêvez déjà de la récompense qui vous attend à l'arrivée. Par bonheur, des glaces fruitées et rafraîchissantes vous attendent patiemment. Une recette étonnante et agréablement parfumée, que vous avez préparée hier avec enthousiasme au retour du marché. Des bâtonnets glacés composés de [thé noir bio Mango Mambo](#), à la saveur puissante de mangue. Aussi beaux qu'appétissants, ils laissent se dévoiler en transparence des morceaux de fruits frais de saison et quelques feuilles de basilic fraîchement ramassées. Une composition glacée colorée, saine et désaltérante, idéale pour l'été !

Temps de préparation : 25 minutes / Temps de pause : 1h / Temps de prise : 6h / Pour 8 bâtonnets

Ingrédients :

Pour les Ice tea pop :

- ½ l d'eau
- 15 g de [Thé bio Mango Mambo](#) de Japanese Garden
- 1 à 2 c. à café de miel d'acacia ou de sirop d'agave
- 2 mangues
- 1 pêche jaune
- 20 feuilles de basilic frais
- 1 moule à glace pour bâtonnets + 8 bâtonnets

Préparation :

1. Préparer un [Thé bio Mango Mambo](#) avec une eau frémissante à 80°C. Laisser refroidir 1 heure au frigo.
2. Ajouter le miel et mélanger.
3. Éplucher les fruits frais, puis couper des cubes de mangue et des fins quartiers de pêche.

Ice tea pop Mango Mambo : une recette aux fruits d'été

4. Rincer et effeuiller le basilic.
5. Placer les fruits et les feuilles de basilic dans les moules en les alternant. Remplir les moules de thé.
6. Ajouter les bâtonnets en bois et mettre au congélateur pour 6 heures.
7. Démouler les glaces et déguster aussitôt.

Astuce : Variez les fruits d'été et les herbes aromatiques pour créer des glaces plus originales les unes que les autres. Pensez également aux fruits rouges avec les framboises ou les myrtilles qui apportent acidité et fraîcheur ! [Thé noir vanille des îles](#) ou encore [Thé bio French Kiss](#) pourront aussi être de la partie pour changer de thé !

Articles similaires



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



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Préparation, vertus,
bienfaits : le thé
Oolong**