

# N

## age de fruits frais à la fraise et rhubarbe

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 500 ml de [thé glacé fraise rhubarbe de La Maison du Bon Café](#) (à infuser à froid!)
- 2 gousses de cardamome
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de sucre en poudre
- 12 fraises
- 20 framboises
- 20 mûres ou myrtilles
- 200 ml de crème fleurette
- 1 c. à café de graines de pavot (facultatif)
- 4 c. à soupe de menthe fraîche

### Préparation

1. Dans 400 ml d'eau très froide, ajouter les grains de cardamome, le sucre et l'eau de fleur d'oranger et 2 [sachets de thé glacé fraise rhubarbe de La Maison du Bon Café](#). Laisser infuser 3 heures au frais.
2. Filtrer la préparation et réserver au frais (au congélateur de préférence, le temps de finaliser la recette).
3. Faire une chantilly ferme.
4. Couper les fraises en gros morceaux et disposer les fruits rouges dans quatre bols peu profonds.
5. Ajouter dans chacun une bonne louche de thé glacé aromatisé, les fruits rouges, une quenelle de crème chantilly parsemée de graines de pavot et de menthe hachée.
6. Servir sans attendre.

## Soupes de fruits frais de saison avec nos thés glacés à infuser à froid !

*Astuce gastro' : Ajouter une fève tonka coupée en deux lors de l'infusion des parfums et la retirer avant de servir la nage de fruits.*

### Délice gourmand à la pêche

#### Pour 4 personnes

- 500 ml de [thé glacé à la pêche de La Maison du Bon Café](#) (à infuser à froid!)
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert
- 1 lamelle de gingembre frais (facultatif)
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 pêches fraîches et fermes
- 2 c. à soupe de feuilles de menthe fraîche
- 4 boules de glace à la vanille
- 2 c. à soupe d'amandes non salées
- Des petites meringues du commerce

#### Préparation

1. Prélever le zeste de la moitié du citron vert et presser la moitié également pour récupérer le jus.
2. Fendre la gousse de vanille en deux.
3. Dans 500 ml d'eau très froide, ajouter dans l'eau le zeste et le jus de citron, la gousse de vanille, la lamelle de gingembre, le sirop d'érable et les 2 [sachets de thé glacé à la pêche de La Maison du Bon Café](#). Faire infuser 3 heures au frais.
4. Filtrer la préparation et réserver au frais (au congélateur de préférence, le temps de finaliser la recette).
5. Couper les pêches en quartiers fins.
6. Hacher la menthe et les amandes.
7. Faire griller les amandes à sec dans une poêle.
8. Déposer les quartiers de pêche dans 4 bols peu profonds.
9. Ajouter dans chacun des bols une bonne louche de thé glacé aromatisé, 1 boule de glace à la

## Soupes de fruits frais de saison avec nos thés glacés à infuser à froid !

vanille puis parsemer d'amandes et de petites meringues.

10. Servir sans attendre.

**Découvrez toutes nos recettes à base de thé par ici !**

**Et tous les parfums de nos thés glacés sur notre boutique en ligne !**

### Articles similaires



**Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite**



**DIY cosmétiques : Nos recettes beauté à base de cacao pour l'...**



**Bellini smoothie, votre mocktail estival et rafraichissant !**

