

Les vacances et la chaleur sont bien installées, et l'heure des boissons désaltérantes a sonné.

Envie de nouveauté ? [La Maison du Bon Café](#) vous propose une délicieuse alternative aux sirops et jus de fruits classiques avec sa gamme de [thés glacés](#).

Des boissons fraîches et colorées qui surprendront toute la famille et séduiront vos convives !

Envie de fruits

Les thés, subtilement et délicatement parfumés, se marient merveilleusement bien avec les [fruits](#) et agrumes.

Ajoutez votre touche créative aux Thés glacés de La Maison du Bon Café en les customisant. Dans du [Thé glacé Fraise Rhubarbe](#), faites infuser (à froid) quelques feuilles de basilic et trois fraises coupées en brunoise. Réservez au réfrigérateur 30 minutes puis filtrez. Ajoutez une fraise joliment coupée pour la décoration et le tour est joué !

À la saison des [barbecues](#), les [cocktails](#) sont les bienvenus. La menthe appelle toujours un bon Mojito glacé, alors pourquoi se priver ?

Mélangez dans un shaker :

un verre de [Thé glacé Menthe](#) avec du citron vert,

du rhum (avec modération toujours !),

quelques feuilles de menthe,

un peu de sucre de canne et de la glace pilée.

Une paille et voilà votre mojito prêt à être siroté !

Vos thés glacés customisés : L'idée fraîche de l'été !



Crédits photo : Farwasser

Frappés, glacés et grani-Thés !

Il n'y a pas que les cafés qui se **frappent** ! Pensez à préparer votre thé frappé avec un sachet, leur contenance est suffisante pour garder des arômes après ajout des glaçons. Secouez un verre de **Thé glacé litchi** avec des glaçons et une cuillère à soupe d'eau de rose : fraîcheur exotique garantie !

Et si vous n'êtes toujours pas rafraîchi(e), osez le granité !

Mixez une pêche pelée et un abricot avec un peu de sucre, une pincée de cardamome et deux cuillères à soupe de jus puis ajoutez le **Thé Glacé pêche**. Placez la préparation au congélateur pendant une heure en remuant toutes les dix minutes avec une fourchette. Vous obtiendrez un "Grani-Thé" digne de ce nom.

Des glaçons à gogo

Pour un thé glacé original et qui a du style, il faut jouer sur le goût mais aussi sur le visuel ! Si vous aimez le boire avec des glaçons, voici une astuce qui fait fureur en été : les glaçons aromatisés ! Pour cela, il suffit d'y ajouter des petits ingrédients originaux.

Au moment de remplir votre bac à glaçons de **thé glacé** (doublement dosé en thé), vous pouvez glisser deux ou trois myrtilles, une fraise gariguette, un morceau de citron, une feuille de menthe ou un pétale de rose. Les bonbons sont aussi judicieux : réglisse, bonbon à la fraise... Ils décorent et relèvent votre thé glacé à merveille !

Vous avez toutes les clefs en mains désormais pour réaliser de merveilleux thés glacés savoureux et originaux. Les idées ne manquent pas, impossible d'y résister. À vos Thés... Un, deux, trois... Glacez !

Crédits photo : HeyNana

Articles similaires



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



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



**Recette salé, poulet
aux agrumes**