

Vendredi 10 décembre

Thé de Noël

Ingrédients :

- *Un petit pot vide (style compote pour bébé)*
- *Du thé noir*
- *Une orange*
- *Une dizaine de clous de girofle*
- *Un bâton de cannelle*
- *Un bâton de vanille*

Préparation :

1. Avec un épluche-légumes, râpez la moitié de l'orange et faites sécher les morceaux de peaux au four à 100 degrés pendant 10 minutes. Quand elles sont sèches, découpez-les ou cassez-les en tout petits carrés
2. Remplissez le pot de thé noir (laissez de la place pour les autres ingrédients) et ajoutez-y : les peaux d'orange, les clous de girofle écrasés, un demi-bâton de vanille coupé en tout petits bouts, un bâton de cannelle entier.
3. Refermez le pot et secouez pour bien mélanger !
4. Il faut patienter au moins une semaine pour que le thé s'imprègne de la saveur des épices.

N.B : n'hésitez pas à décorer votre pot avec une étiquette ou un ruban !



D'après : <http://www.google.ch/imgres?imgurl=http://medias.momes.net/medias-factory/m/cms/article/momes/0/3/3/3/30/logo.jpg&imgrefurl=http://noel.momes.net/recettes/The-de-noel.html&usq=s7eSgH8GN6ZCCvn27YOegG4gDXE=&h=270&w=405&sz=115&hl=fr&start=72&zoom=1&tbnid=feyNwz4->