



RECETTE

Mocktail au pamplemousse x Pause au hammam



30 min



repos : 12 h

Ingrédients

- 5 à 6 c-à-c de Pause au Hammam
- 2 pamplemousses
- 3 cuillères à soupe de sucre

- Zestes de citron
- feuilles de menthe

Préparation

1. Infuser Pause au Hammam dans 1 litre d'eau à température ambiante pendant 30 min, puis filtrer.
2. Peler les pamplemousses, détacher les segments et les réserver dans un saladier.
3. Saupoudrer de sucre et verser le thé infusé
4. Laisser mariner la préparation toute une nuit au réfrigérateur.
5. Filtrer le jus en pressant bien le pamplemousse pour extraire tout son jus.
6. Servir dans des verres et décorer de quelques feuilles de menthe et de zestes de citron.





RECETTE

Sorbet à la menthe x Pause au hammam



20 min



congélateur : 5h



4 verrines

Ingrédients

- 4 dl d'eau
- 120 g de sucre
- 3 c-à-c de Pause au Hammam
- feuilles de menthe

Préparation

1. Placez le sucre dans une grande casserole avec l'eau et portez à ébullition puis laissez refroidir.
2. Ajouter le thé «Pause au Hammam», laisser infuser 30 min environs et filtrer.
3. Plonger la branche de menthe dans le sorbet et réfrigérez pendant 2 heures.
3. Retirez la branche, versez la crème dans un bac à glace et mettez au congélateur pendant 3 heures, en remuant régulièrement le sorbet à l'aide d'une cuillère.

Facultatif : décorer avec des feuilles de menthe.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes