





Pour 1 litre



10 minutes



Difficulté : ****

- 50 cl d'eau froide
- **2 càs de thé noir glacé à la pêche de vigne Terre d'Oc**
- 260 g de framboises congelées
- 3 càs de miel ⁽¹⁾
- Le jus et le zeste d'un citron vert

⁽¹⁾ Vous pouvez remplacer le miel par du sucre roux ou du sirop d'agave



*Thé noir glacé
à la pêche de vigne*

Smoothie framboises au thé noir glacé pêche de vigne

LA RECETTE DE BASE

1. Versez 50 cl d'eau à température ambiante dans une carafe, ajoutez le thé noir glacé pêche de vigne. Placez au réfrigérateur au minimum 5 heures ou toute la nuit. Remuez délicatement et filtrez. Réservez.
2. Dans le bol d'un blender, placez les framboises encore congelées, le miel, le jus et le zeste du citron vert. Ajoutez le thé préalablement filtré et mixez le tout jusqu'à obtenir une consistance bien homogène.
3. Servez sans attendre.

LES VARIANTES

Smoothie 100% Pêche

En été, remplacez les framboises par 6 pêches blanches bien mûres et ajoutez une gousse de vanille grattée.

Pour les plus grands

Placez dans un shaker 1 shot de vodka, 1/2 shot de triple sec, 1,5 shot de jus de framboises, 1/2 shot de jus de citron vert et 1/2 shot de thé noir glacé pêche de vigne. Frappez tous les ingrédients avec de la glace, filtrez dans un verre. Décorez d'une rondelle de citron vert et servez sans attendre.