

Tisanes Froides

L'infusion est aussi un plaisir gustatif, une recherche de saveurs et de sensations.
Les préparations froides proposent une illustration différente de la richesse parfumée des tisanes.

Les acidulées :

Crescendo gustatif sur fond de fruits rouges:

Cassis;
Cynnorhodon;
Hibiscus.

Les mentholées:

Déclinaison subtile d'un classique rafraîchissant:

Menthe Marocaine;
Menthe Poivrée;

Les anisées:

Variation sur thème de pastis:

Réglisse;
Anis Vert;
Fenouil;
Badiane.

Les amères:

Saveurs de caractère:
Achillée;
Angélique;
Gentiane.

Les citronnées:

Envolée parfumée:
Mélisse;
Citronnelle;

Nous vous invitons:

- soit à préparer une infusion chaude que vous passerez ensuite, puis mettez à refroidir et conserverez au réfrigérateur, pour une consommation dans les 24h. Vous pourrez y adjoindre de l'eau gazeuse ou du jus de fruit pour agrémenter.

- soit, pour les feuilles et fleurs, à laisser macérer à froid, pendant la nuit, 3g de plantes par litre d'eau plate ou gazeuse, en les froissant au préalable pour une meilleure diffusion. Vous obtiendrez alors une boisson fraîche au parfum subtil, moins puissant que celui d'une tisane, mais aussi riche et surprenant, pour accompagner vos repas et votre journée (à garder 24h maximum et au réfrigérateur également).

N'hésitez pas à tester les plantes et les mélanges qui vous tentent, voire à composer au gré de vos envies!

