


# THÉ À L'ORANGE

|             |   |
|-------------|---|
| Préparation | 10min   |
| Cuisson     | 30min   |
| Total       | 40min   |
| Difficulté  |  |



## Ingrédients :

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 orange                       | 1 cuillère à café de thym FUCHS |
| 4 badianes anis étoile FUCHS   | 1 ½ l d'eau                     |
| 12 capsules de cardamome FUCHS | Miel à convenance               |

## Préparation :

1. Laver soigneusement l'orange, la sécher, puis la zester entièrement. Sur une feuille de papier cuisson, faire sécher les zestes d'orange env. 20 minutes au four à 70 °C (convection haut/bas). (Attention : en mode chaleur tournante, les zestes risquent de virevolter dans le four dès que le séchage les aura rendus moins lourds).
2. Écraser grossièrement au mortier l'anis étoilé et la cardamome, puis les mélanger au thym et aux zestes d'orange.
3. Porter à ébullition 1,5 litre d'eau. Mettre le thé dans un filtre, verser par-dessus l'eau chaude et laisser infuser env. 10 minutes. Servir avec du miel.

Astuce : un trait de jus d'orange fraîchement pressé confère au thé une fraîcheur agréable.

