

# Bubble Tea

Tes'thé. Dégus'thé. Papo'thé.

# Bubble Tea

Ce qu'il vous faut pour 4 verres :

- 12 grammes du thé blanc d'Elise (6 càc)
- 1 litre d'eau
- 8 càc de perles de fraise
- 8 càc de perles de lychee
- 2 poignées de framboises surgelées et de feuilles de menthe fraîches
- 2 poignées de glaçons

Recette :

- Laissez infuser le thé d'Elise dans l'eau pendant une heure à température ambiante. Filtrez ensuite le thé après 1h et placez le au frigo 2h.
- Ajoutez dans le fond du verre quelques glaçons, 2càc de perles de fraise et 2 càc de perles de lychee.
- Ajoutez le thé froid d'Elise dans le verre. Ajoutez les framboises selon vos goûts et une feuille de menthe fraîches avant de servir.

C'est prêt!

