



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Tisane glacée aux épices et au citron

Ingrediënten

- 2 citrons
- 2 mandarines
- une poignée de feuilles de menthe
- une poignée de feuilles de mélisse
- 3 cuillers à soupe de Gula Java Brut
- 10 cm de gingembre
- 2 bâtons de citronnelle
- un bâton de cannelle de 3 cm
- 4 clous de girofle
- 300 ml d'eau

Extra info

Recept geschikt voor:

2 porties

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

30 minuten

Totale bereiding:

45 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van tisane glacée aux épices et au citron

Bereiding

- Râpez le zeste des citrons et des mandarines et réservez.
- Pressez le jus des citrons et des mandarines, réservez.
- Hachez finement les feuilles de mélisse et la menthe, réservez.

Préparez le sirop de Gula Java :

- Faites bouillir l'eau avec le gingembre jusqu'à ce que celui-ci dégage son parfum et donne un goût fort.
- Ajoutez la citronnelle, la cannelle, les clous de girofle, le zeste de citron et mandarine et le Gula Java.
- Faites réduire jusqu'à obtention d'un sirop épais.

Ajoutez tous les ingrédients et le sirop dans une belle carafe avec quelques glaçons et servez cette tisane glacée naturelle et délicieuse.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)