

JAGERTEE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 200 ml de thé noir
- 100 ml de rhum brun (rhum Stroh)
- 200 ml de vin rouge
- 40 g de purée de citronnelle Bresc
- 4 morceaux d'orange (avec peau)
- 4 tiges de citronnelle (10 centimètres)
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 1/4 zeste d'orang

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le thé noir avec le rhum et le vin rouge et ajouter les clous de girofle, la cannelle et le zeste d'orange. Porter à ébullition et laisser infuser à feu doux jusqu'à 10 minutes. Filtrer le Jagertee et assaisonner avec de la purée de citronnelle. Répartir le thé dans 4 verres. Enfiler les quartiers d'orange sur une tige de citronnelle et servir dans le verre.