

JAGERTEE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

10 

- 500 ml de thé noir
- 250 ml de rhum brun (rhum Stroh)
- 500 ml de vin rouge
- 100 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 morceaux d'orange (avec peau)
- 10 tiges de citronnelle (10 centimètres)
- 5 clous de girofle
- 3 bâton de cannelle
- 1 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.