

Glace à l'eau fruitée au thé

Pour 8 bâtonnets glacés

500ml d'eau

1 sachet de thé parfumé à la pêche et à l'abricot

3 abricots

1 cuil à soupe de miel liquide doux

Quelques feuilles de basilic

Faites bouillir l'eau et laissez-y infuser le thé pendant 30 minutes. Retirez le sachet de thé et incorporez le miel.

Coupez les abricots en petits morceaux, lavez et séchez les feuilles de basilic.

Versez le thé dans les moules puis répartissez les morceaux d'abricot et les feuilles de basilic dans les moules. Laissez refroidir si le thé est encore tiède. Placez les bâtons et réservez au congélateur pendant 1 nuit.