

# Tisane glacée au romarin et fleur d'oranger

Pour 1 bouteille :

75 cl d'eau

1 branche de romarin frais

1 CS d'eau de Fleur d'oranger

2 CC de miel liquide



\*\*\*\*\*

- Verser l'eau dans une casserole et la faire chauffer jusqu'à frémissement.
- Couper le feu et déposer la branche de romarin frais dans l'eau. Couvrir et laisser infuser environ 15 minutes (*selon le goût désiré*).
- Retirer alors la branche de romarin et ajouter l'eau de Fleur d'oranger, ainsi que le miel. Bien mélanger pour bien dissoudre le miel.
- Verser l'infusion dans une bouteille, en la passant à travers une passoire déposée dans un entonnoir (*Ici, j'ai utilisé une ancienne bouteille de limonade, à bouchon mécanique hermétique*), laisser refroidir et entreposer au frais, 2 h minimum.
- L'idéal, c'est de préparer la tisane, la veille pour le lendemain et de la mettre au frigo en attendant de la déguster !

Sandra