



Papo-thé

avec **DRINKSENSE**



Parlons ouvertement de la consommation de boissons non alcoolisées, sans pression.

L'automne est une saison propice au ralentissement et au changement. C'est aussi le moment idéal pour entamer des conversations sérieuses.

Les conversations sur la modération peuvent être complexes et personnelles. Il faut y accorder du temps et de l'espace, et se sentir à l'aise de parler. Nous vous encourageons donc à vous installer bien confortablement et à accueillir ces conversations à bras ouverts.

- Parlons de l'importance d'avoir de telles conversations.
- Parlons des manières de varier notre consommation grâce aux cocktails sans alcool.
- Parlons de ce qui nous convient le mieux, car le choix nous appartient.

Essayez l'une de ces recettes de cocktails sans alcool à base de thé, le complément parfait à votre prochaine conversation chaleureuse cet automne!



Thé au lait de taro

Goûtez au thé au lait de taro si vous souhaitez une boisson décadente et rafraîchissante, à votre image!

INGRÉDIENTS :

- 2 c. à soupe de poudre de taro
- ½ tasse de thé au jasmin, refroidi
- ½ tasse de lait
- ½ oz de sirop simple
- ¼ tasse de glaçons, plus pour le service
- ¼ tasse de perles de tapioca

PRÉPARATION :

Dans un mélangeur, verser la poudre de taro, le thé au jasmin, le lait, le sirop simple et les glaçons. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Réserver.

Dans un verre, ajouter les glaçons et les perles de tapioca, puis verser le mélange de thé au lait de taro.



Grog chaud à l'Earl Grey

Savourez un grog chaud à l'Earl Grey quand vous voulez vous réchauffer par une fraîche journée d'automne.

INGRÉDIENTS :

- 1,5 tasse d'eau
- 1 bâton de cannelle, un autre pour la garniture
- 2 sachets de thé Earl Grey
- 0,5 oz de jus de citron
- 1 oz de miel
- 1 oz de whisky non alcoolisé
- Anis étoilé pour la garniture
- Jus de grenade et sucre à la cannelle pour givrer le verre

PRÉPARATION :

Porter l'eau à ébullition à feu moyen-vif et ajouter un bâton de cannelle et les sachets de thé. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes.

Ajouter le jus de citron, le miel et le whisky non alcoolisé et bien mélanger. Réchauffer à feu doux pendant 5 minutes.

Tremper un côté du rebord d'une tasse dans une assiette creuse contenant le jus de grenade et répéter l'opération avec le sucre à la cannelle sur le même côté.

Passer le mélange chaud au tamis et le verser dans la tasse, garnir d'un bâton de cannelle et servir.



Thé vert glacé au pin

Ce thé vert glacé au pin est la boisson idéale pour vous ressourcer lors d'une soirée entre amis.

INGRÉDIENTS :

- 2 oz de thé vert, réfrigéré
- 0,5 oz de jus de citron
- 1 oz de sirop d'aiguilles de pin
- 1 oz de gin non alcoolisé
- 1 oz d'eau gazéifiée
- Tranche de lime, pour la garniture

PRÉPARATION :

Dans un shaker avec des glaçons, mélanger le thé vert, le jus de citron, le sirop d'aiguilles de pin et le gin non alcoolisé. Frapper jusqu'à l'obtention d'une boisson bien froide.

Filtrer dans un verre à whisky avec des glaçons et compléter par de l'eau gazéifiée.

Remuer délicatement, garnir d'une tranche de lime et servir.



Julep de thé glacé à la menthe

Le julep de thé glacé à la menthe offre la manière parfaite de vous rafraîchir le palais (et de vous garder au parfum).

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de thé à la menthe fortement infusé
- 2 tasses de sucre
- 1,5 oz de bourbon non alcoolisé
- 0,5 oz de jus de citron
- 2 oz d'eau gazéifiée
- Feuilles de menthe et tranches de citron séché, pour la garniture

PRÉPARATION :

Préparer le sirop simple de thé à la menthe en faisant mijoter le thé et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange concentré, environ 15 minutes. Laisser refroidir.

Dans un verre court contenant des glaçons concassés, verser le bourbon non alcoolisé, le jus de citron et 1 oz de sirop simple de thé à la menthe. Remuer pour bien mélanger.

Compléter avec de l'eau gazéifiée, garnir d'une feuille de menthe et d'une tranche de citron séché et servir.