

RECETTE  
**Pétillant**  
**x Nuit blanche**  
**à Saint-Pétersbourg**

---



10 minutes



30 minutes



6 personnes

## Ingrédients

- 25 cl d'eau
- 75 cl de pétillant alcoolisé\* ou d'eau pétillante ou de limonade.
- 80 g de sucre
- 50 g de sirop de sucre de canne ou de miel
- 1<sup>1/2</sup> cuillères à café de thé Nuit Blanche à Saint-Pétersbourg
- 6 à 8 tranches d'orange (facultatif)

## Préparation

1. Faire infuser le thé à 75°C pendant 3 minutes puis filtrer le thé.
2. Porter le thé et le(s) sucre(s) et/ou miel à ébullition pendant 4 à 5 minutes pour obtenir un sirop.
3. Réserver le sirop au frais.
4. Servir au verre 1/3 de sirop et 2/3 de pétillant.
5. Décorer d'une tranche d'orange (facultatif).

