



RECETTE

Salade de fraises x Pause au hammam



15 minutes



20 minutes



4 personnes

Ingrédients

-  500 g de fraises
-  20 cl d'eau
-  100 g de sucre en poudre
-  2 cuillères à café de thé Pause au hammam
-  80 g de pistaches concassées (facultatif)

Préparation

1. Faire chauffer 20cl d'eau à 80°C.
2. Infuser le thé Pause au Hammam pendant 2 minutes 30.
3. Verser 100 g de sucre dans la liqueur (C'est ainsi qu'on nomme le thé infusé chez les professionnels).
4. Porter à ébullition et laisser frémir 5 minutes pour obtenir un sirop.
5. Pendant que le sirop refroidit, couper les fraises en fines rondelles.
6. Verser le sirop froid sur les fraises et mettre au frais pendant 30 minutes.
7. Au moment de servir, parsemer les fraises de pistaches concassées (facultatif).



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes