

# INGRÉDIENTS POUR UN THÉ PÊCHE BIEN GLACÉ



**Du thé glacé**  
(infusé à une époque  
plus chaude)



**1 pêche mûre**  
(ayant survécu à mai)



**Du sirop**  
(pour adoucir le thé  
un peu trop cool)



**Du citron et  
de la menthe**  
(ou un seul des deux,  
au choix)

## ÉTAPE 1

Infuse ton sachet de thé 3 à 4 min.



Ne laisse pas bouillir ton passé dans la tasse.

## ÉTAPE 3

Laisse reposer à température *ambiante*, puis verse dans un verre rempli de glaçons.



## ÉTAPE 2

Retire le sachet. Ajoute le miel et les tranches de pêche.



La douceur vient après l'extraction.

## ÉTAPE 4

Ajoute ta touche finale.



**Ils formeraient la  
tasse sauf que c'est  
déjà fait!**



**Respire. Bois.  
Évite de penser.**