

Le Gourmet et La Gourmande

Recette ! Thé glacé «La Brise de l'Île»

(non alcoolisé) :

Ingrédients :

- 1 sachet de thé glacé «La Brise de l'Île» de Mighty Leaf
- 3 litres d'eau froide
- 2 oranges en quartiers
- 150 ml de sirop de canne Marie Brizard
- 1 contenant de framboises fraîches
- 1 contenant de mûres fraîches
- 2 limes en tranches
- 1 bouteille d'eau gazéifiée 750 ml

Préparation :

- 1 Dans une casserole, porter à ébullition 2 litres d'eau froide et le sirop de canne;
- 2 Retirer du feu et faire infuser le sachet de thé glacé pendant 8 minutes;
- 3 Enlever le sachet de thé glacé;
- 4 Verser le thé glacé dans un récipient en verre et ajouter 1 litre d'eau froide;
- 5 Mélanger et laisser reposer 4 heures au réfrigérateur;
- 6 Couper les oranges en quartiers et les limes en tranches;
- 7 Sortir le thé glacé du réfrigérateur et déposer les oranges, les limes, les framboises et les mûres dans le récipient;
- 8 Au moment de servir, verser la bouteille d'eau gazéifiée dans le récipient et brasser le mélange.

Thé glacé «La Brise de l'Île» (alcoolisé) :

Suivre la même méthode de préparation mais avant de servir, ajouter 400 ml de Southern Comfort et 400 ml d'eau gazéifiée.

Bonne dégustation et bon été!

Béatrice et Michel

De retour à l'automne 2010...

**424, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup
(coin Frontenac)**

418 867-4499

La trouvaille de Béatrice

Vous voulez faire plaisir à vos enfants pour la saison estivale, utilisez la recette de thé glacé «La Brise de l'Île» pour faire vos **Popsicle maison**. Un pur délice et très rafraîchissant.



Dépositaire des produits :

- Macarons et chocolats de Christophe Morel Chocolatier
- Croissants et pains de la Boulangerie Première Moisson
- Tisanes et thés Mighty Leaf de Californie
- Épices de cru de Philippe et Ethné de Vienne
- Bagels de Bagel Tradition de Québec
- Chocolats de Geneviève Grandbois
- Épices de Marie-Michèle
- Huiles et vinaigres de La Belle Excuse
- Thés en feuilles de Camellia Sinensis de Québec
- Sacs réutilisables EnviroSax



Terroirs
d'ici
et
d'ailleurs

Fromages • Charcuteries • Épicerie fine

**Encore plus de découvertes sur notre site Web
www.terroirs.ca**

EN PROMOTION!

etincelle.ca



Lincolnshire Poacher
Cheddar anglais 3 ans

5,49\$ /100 g

Prix régulier: 5,89/100 g



Huile d'olive Kalikori
Grèce, 500 ml

22,99\$ /unité

Prix régulier: 26,99/unité



Fromage Abondance
France

4,39\$ /100 g

Prix régulier: 4,79/100 g



Amuse-gueule pour l'apéro
Taralli, 250 g

Italie, 5 saveurs assorties

2,99\$ /unité

Prix régulier: 3,50/unité



Fromage Mi-Carême
Île-aux-Grues

3,99\$ /100 g

Prix régulier: 4,79/100 g



Baguette Première Moisson
275 g

2,39\$ /unité

Prix régulier: 2,99/unité



Parfait de foie de lapin
aux truffes

3,29\$ /100 g

Prix régulier: 3,59/100 g



Coffret de 5 sachets de thé glacé
Mighty Leaf

4 saveurs variées

7,49\$ /unité

Prix régulier: 8,99/unité



Saucisses pour barbecue
11 saveurs variées
La Queue de Cochon

1,59\$ /100 g

Prix régulier: 1,79/100 g



Vinaigre balsamique 5 ans
Bellei, Italie

12,49\$ /unité

Prix régulier: 13,99/unité

Spéciaux en vigueur du 9 juin au 11 juillet 2010.

CONCOURS*

Deux certificats-cadeaux
d'une valeur de **25\$**

Nom : _____

Tél.: _____

TIRAGE LE 11 JUILLET 2010

* Achat requis

Coupon à déposer à la boutique



Fromages • Charcuteries • Épicerie fine

424, rue Lafontaine, Rivière-du-Loup
(coin Frontenac)

418 867-4499