

Tout ce que vous devez savoir sur le thé glacé (merveilleuse boisson)

Maintenant que nous avons abordé un certain nombre de sujets brûlants avec du thé, rafraîchissons-nous.

Cette recette portera sur l'un des aspects les plus froids du *Camellia sinensis*: le thé glacé.

L'origine du thé glacé, si elle n'est pas tout à fait exacte, est au moins rafraîchissante.

L'histoire se déroule ainsi : En 1904, l'Amérique a stabilisé son gouvernement, renforcé son économie et élargi ses frontières et ses intérêts.

Les États-Unis étaient maintenant prêts à ce que le monde entier puisse voir son développement à l'exposition universelle de St.

Des exposants du monde entier ont apporté leurs produits à la première exposition universelle américaine

L'un de ces marchands était Richard Blechynden, un propriétaire de plantation de [thé anglais](#).

Au départ, il avait prévu de donner des échantillons gratuits de son thé chaud aux participants.

Mais lorsqu'une vague de chaleur a frappé, personne n'a été intéressé.

Assoiffés par la température, les visiteurs passaient devant son stand à la recherche d'un rafraîchissement plus frais.

Pour économiser son investissement en temps et en déplacement, il a jeté une charge de glace dans le thé et a servi le premier thé glacé.

Ce fut (avec la danseuse égyptienne en éventail) le succès de la foire.



Le thé glacé se prépare avec tous types de thés

Cependant, les historiens du thé doivent reconnaître le fait que le thé était souvent consommé à des températures plus fraîches dans le Sud bien avant cela.

Pour des raisons (de chaleur) similaires, on laissait le thé refroidir avant de le servir (avec de la glace si possible).

Mais c'était rare à l'époque en raison du manque de technologie de réfrigération).

Il était généralement servi avec du sucre (selon le goût), appelé "**Sweet Tea**" (thé sucré).

Le thé sucré, comme l'attestent nos électeurs du Sud, est encore apprécié aujourd'hui.

Malheureusement, le thé glacé contemporain a reçu une mauvaise publicité aux États-Unis

Alors que plus de 80 % de la consommation de thé aux États-Unis se fait sous forme de thé glacé.

La majeure partie est sous une forme qui ressemble peu au thé : des boissons sirupeuses, trop aromatisées, rassissantes et artificielles.

De nouvelles idées de thé glacé se profilent à l'horizon

Au lieu d'utiliser beaucoup de sucre et d'arômes artificiels, ce nouveau mouvement pour le thé retrace ses étapes vers un thé simple, pur et délicieux.

Grâce à l'abondance de thé de qualité et à une bonne eau, vous pouvez préparer une boisson rafraîchissante et saine... un thé glacé digne d'être appelé [Thé](#).

Bien que la norme populaire pour le thé glacé soit généralement le thé noir (généralement un Ceylan de qualité inférieure ou un "thé de Chine" bon marché et vaguement étiqueté), tout thé peut être "glacé".

La prochaine fois que vous aurez soif d'un verre de thé glacé.

Essayez quelque chose de différent : les grands thés glacés peuvent être faits à partir de:

- thé noir,
- Oolong,
- vert,
- blanc et même Pu'erh.



Les thés glacés peuvent être faits à partir de thé noir, Oolong, vert, blanc

Une autre idée de thé glacé n'est en fait pas du tout un thé, mais plutôt une Tisane glacée (ou une boisson à base de plantes).

S'appuyant sur le regain de popularité dont le thé glacé a récemment bénéficié, de nombreuses entreprises se détournent du marché apparemment inondé du thé noir glacé pour se tourner vers des plantes non caféinées, mais tout aussi délicieuses.

De nouvelles boissons, telles que le "thé" rouge glacé (Rooibos), le "thé" au gingembre glacé et le "thé" à la menthe glacée, constituent une alternative parfaite pour les personnes sensibles à [la caféine](#) (ou celles qui essaient simplement de dormir).

C'est facile de faire des thé glacé à partir des vraies feuilles avec un goût délicieux

Pour en faire une tasse, il suffit de doubler la quantité de feuilles de thé (généralement deux cuillères à café par tasse d'eau), et de le faire infuser comme d'habitude.

Une fois que le thé est prêt, il faut le diluer avec une quantité égale de glace.

Garnissez avec de la menthe ou du citron et appréciez son bon goût

Certains thés, en particulier les thés noirs tippy, se trouble lorsqu'ils sont glacés rapidement.

Ce n'est que visuel et n'affectera pas la saveur.

Pour éviter ce trouble, diluez plutôt votre thé doublement infusé avec de l'eau fraîche

Et ne le servez sur des glaçons que lorsque vous êtes prêt à le déguster.

Préparation Thé Glacé

Si vous préparez du thé glacé pour un groupe d'amis, gardez votre pichet de service à température ambiante, en ajoutant de la glace dans vos verres.

La réfrigération atténue la saveur, tandis que l'ajout de glace dans un grand pichet de thé l'adoucirait au cours de l'après-midi.

Dégustez le thé dans les 12 heures suivant son infusion. Ahh ! Rafraîchissez et répétez !

Quelle que soit la façon dont vous le faites, la chose la plus importante à retenir lorsque vous faites du thé glacé est la qualité.

Pour obtenir le meilleur thé glacé, il vous faut le meilleur thé.

Restez au frais et buvez profondément.

Découvrez les 6 Conseils pour préparer les thés glacé [en cliquant ici](#)