



## Punch pêche au thé vert

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 1 heure

Pour env. 6 personnes

*1 litre d'eau*

*4 sachets de thé vert à la menthe*

*3 c. à soupe de sucre*

*2 pêches mûres, en petits quartiers*  
*feuilles de menthe*

*1 bouteille de vin mousseux, arôme*  
*pêche (7½ dl, p. ex. Royal Kiss),*  
*froid*

Amener l'eau à ébullition, laisser un peu refroidir, verser sur le thé vert, laisser infuser env. 5 min à couvert. Retirer les sachets, dissoudre le sucre en remuant, laisser refroidir le thé. Ajouter pêches et menthe, mettre le punch env. 1 heure au frais. Ajouter le vin mousseux au moment de servir. Laisser infuser env. 1 min, filtrer.

**REMARQUE:** le thé vert à la menthe est vendu dans les grandes surfaces en sachets ou en vrac. Compter env. 2 c. à soupe de feuilles en vrac. Laisser infuser env. 1 min, filtrer.

**SUGGESTION:** remplacer le vin mousseux à la pêche par du mousseux sans alcool et, selon goût, du nectar de pêche, ou bien la moitié du vin mousseux par de l'eau minérale.