



Thé aux épices de Noël

12/12/2017 à 14h04

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 90g de thé noir nature
- 3 bâtons de cannelle
- 6 étoiles de badiane
- 1 gousse de vanille
- Le zeste d'une orange

Préparation :

- Prélevez les zeste de l'orange avec un économiseur, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et laissez-le sécher 30 minutes au four à 100°C ;
- Fendez la gousse de vanille et faites-la également sécher au four à 100°C pendant 15 minutes ;
- Laissez refroidir ;
- Dans une boîte ou un bocal, versez le thé, ajoutez les bâtons de cannelle et les étoiles de badiane que vous aurez préalablement concassés puis les zeste d'orange et la gousse de vanille coupés en petits morceaux fermez bien et secouez pour mélanger.