

Thé de Noël

Plus que quelques jours avant Noël !

On est encore beaucoup à être dans nos préparatifs de Noël : la préparation du **menu** (en passant par le choix, les achats & la préparation), les **cadeaux** pour notre famille, amis & proches, la **tenue** que l'on va revêtir pour cette soirée magique...

Concernant le menu : beaucoup de familles a ses traditions. Je suppose qu'une majorité d'entre nous aura une volaille sur leur table, précédée par du foie gras, saumon fumé, et suivi par un plateau de fromages et/ou une bûche.

Dans d'autres cultures, d'autres mets seront de la fête. Qu'importe, du moment que cela apporte du **bonheur**, de la **chaleur**, du **rire**, de la **joie**... bref... de la **magie** de **Noël** !

En ce moment, les sources proposant des recettes ne manquent pas : revues, blogs, internet...

Elles sont toutes plus appétissantes les unes que les autres, et tout le monde y trouvera son bonheur.

Je ne sais pas encore si j'aurai la possibilité (logistique) de vous glisser la recette du dessert de mon Noël, mais quoi qu'il en soit, d'autres recettes gourmandes sont prévues pour les jours qui arrivent :-)

Ho ! Et pour les **végétariens**, et les **végétaliens**, Mlle Pigut a mis en ligne un [e-book gratuit & téléchargeable par ICI](#). Il a été créé par plusieurs blogueuses, et proposent des mets de fêtes : de l'entrée au dessert, avec photos !



Revenons-en à notre article du jour, voulez-vous ?

Ce que je vous propose ici, est une recette originale qui peut également servir d'idée pour un **cadeau gourmand**. Une petite recette simple, sans prétention, et peu onéreuse : celle d'un **thé de Noël maison**.

Chaque année, on trouve des thés de Noël un peu partout : du thé bas de gamme en supermarché, au thé prestigieux de grandes maisons comme [Mariage Frère](#) (pendant longtemps, j'ai bu leur célèbre « Pleine Lune », et je me suis délectée de leur édition limitée aux marrons glacés il y a 2 ans) ou la [Compagnie Anglaise des Thés](#) (une merveilleuse boutique pour les amoureux des thés : une vraie caverne d'Alibaba), et même en version bio comme chez [La Route des Comptoirs](#) (ma marque bio préférée en thés) ou [Jardins de Gaïa](#) (j'aime moins).

La recette originale ? La composition exacte du thé de Noël ?

Il n'y en a pas.

Ho... On retrouve bien les mêmes notes comme les **agrumes**, et quelques **épices**.

Mais, d'une marque à l'autre, et même d'une année à l'autre, les dosages, les épices, les agrumes & le thé de base choisis diffèrent.

En fait... C'est en **fonction du goût de chacun**.

Celui que je vous propose ici est donc mon thé de Noël.

J'ai pour habitude de ne boire du thé que le matin, et j'en choisis toujours du vert (et parfois du blanc).

Sauf que pour le thé de Noël, j'ai pris une base de thé noir. Je trouve que le thé noir est fabuleux lorsqu'il fait très froid.

Et, j'avoue que le souvenir de thés de Noël noir, bien corsés, est plus fort que mon habitude du thé vert matinal.

Faites votre propre thé de Noël, et offrez-le à quelqu'un que vous aimez.

Vous lui offrirez bien plus que du thé.

Vous lui offrirez un cadeau fait par vous-même, avec attention & amour... qui a une valeur autre qu'un cadeau impersonnel à plusieurs chiffres.

Pour réaliser ce thé, il vous faudra zester une orange & un citron.

Ingrédients :

- 100 gr de thé noir (goût neutre)
- 1 orange
- 1 citron
- 1 cac de vanille en poudre
- 1 cac de cannelle en poudre
- 10 clous de girofle
- 1/2 cac de cardamome en poudre

Préparation :

1. Lavez & séchez votre citron & votre orange.
2. A l'aide d'un couteau économe, zester le citron & l'orange, en de larges bandes.
Prenez garde à bien ôter uniquement le zeste, et ne pas prélever la peau blanche (qui est très amère).
3. Détaillez en de très fines lamelles les zestes : dans le sens vertical tout d'abord, puis horizontal ensuite, afin d'obtenir des petits carrés.
4. Répartissez les sur une feuille de papier de cuisson, de manière uniforme (faites en sorte qu'ils ne se superposent pas).
5. Faites les sécher au four (préchauffé) à 100°C pendant 1 heure.
NB : si la température minimale de votre four est supérieure à 100°C : raccourcissez le temps de séchage (120°C = 40 min...)
6. Ecrasez grossièrement les clous de girofle à l'aide du dos d'une grande cuillère.
7. Dans un grand bol, mélangez les clous de girofle écrasés, le thé, la cardamome, la vanille, la cannelle & les zestes séchés.
8. Mélangez bien. C'est prêt !
Pour une meilleure conservation : mettez votre thé de Noël dans une boîte à thé (en métal, bien hermétique).

Un thé à boire tout au long de la journée.

Le matin, il est doux & chaud à la fois. Vanille, cannelle, cardamome... que des épices douces & chaleureuses.

Le citron & l'orange donne un peu de pep's à ce mélange.