

## Et si on dégustait un ... Punch Bowl

Par [Lydia Gautier](#) et Victor Delpierre  
Auteurs du livre Tea-Tail Party  
aux éditions [Hachette cuisine](#)

Ingrédients pour 4 litres de punch :

Ceylan OP : 40 sachets ou 80g

Sirop de sarriette fraîche Eloïde : 20cl

Sirop de curcuma : 20cl

Agrumes : rondelles

Epices : Anis étoilé, bâtons de cannelle

Rhum blanc ou ambré : 75cl

Dans une grande casserole, faites chauffer 4 litres d'eau à 95°C. Hors du feu, ajoutez le thé et laissez infuser pendant 7 minutes. Retirez les sachets ou filtrez. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures.

Versez le thé dans la coupe à punch. Ajoutez les sirops, les rondelles d'agrumes, les épices et éventuellement le rhum, selon les goûts.

Ajoutez les glaçons.

Servez avec une louche dans des verres à punch

