

Mojitos sans alcool au thé épicé au chocolat de Camellia Sinensis



Découvrez l'harmonie rafraîchissante de notre Mojitos sans alcool au thé épicé au chocolat de [Camellia Sinensis](#). Une fusion unique de saveurs, parfaitement équilibrée pour des moments de délice apaisant.

Préparation 5 min

Cuisson 5 min

Portions 2

Nutrition Facts (per serving)

Calories 25

Lipides 1

Glucides 2

Fibres 1

Protéines 2

Sodium 20

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) de [thé Nuit étoilée de Camellia Sinensis](#) (thé épicé au chocolat et aux fruits rouges)
- 400 ml d'eau bouillante
- 125 ml (½ tasse) de lait ou boisson de soya nature
- 10 ml (2 c. à thé) de cacao
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre (facultatif)
- Feuilles de menthe ou autre décoration

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau dans une bouilloire ou au micro-ondes et faire infuser le thé 4-5 minutes.
2. Retirer la poche de thé, ajouter le cacao et bien mélanger. Ajouter le lait et la feuille de menthe. Faire refroidir pour la version mojitos. Frotter un quartier de lime sur 2 verres et tremper dans du sucre. Ajouter le mélange de mojitos, une glace et des feuilles de menthe ou autre décoration si désiré avant de servir.

Notes

Vous pouvez boire ce mocktail froid dans un verre à mojitos avec un contour de sucre pour une soirée plus festive ou alors chaud dans votre tasse préférée pour une soirée cocooning. Pour le boire chaud, faites simplement chauffer le lait avant de l'ajouter et boire immédiatement.



Elsa Rochette – Nutritionniste Diététiste à Québec | Responsable des services corporatifs et communautaires et créatrice culinaire
Nutritionniste Diététiste à Québec