Les recettes d'antan

Thé marocain

Temps de préparation : 20 minutes



Ingrédients

- Thé vert
- Eau
- Sucre, au goût
- Feuilles de menthe

Préparation

1. Rincer le thé vert avec un peu d'eau bouillante et jeter l'eau.
2. Ajouter de l'eau bouillante et laisser infuser 2 à 3 minutes.
3. Ajouter à une théière les feuilles de menthe fraîche et le sucre au goût.
4. Mélanger le thé et les aromates en versant le thé dans une théière, puis laisser infuser 2 à 3 minutes de plus.
5. Servir de haut pour obtenir une légère mousse.

L'histoire de cette recette

Ce thé est servi lors de nos réunions familiales, des fêtes et pour accueillir nos invités. Le rituel de le verser de haut permet d'aérer le thé et de créer une fine mousse, signe d'un service traditionnel.

Le thé marocain est pour nous un symbole de convivialité, de générosité et de l'art de vivre marocain.

175e SAINTE-JULIE

Recette de la famille Oulhaj
soumise par : Slimane Oulhaj