



*Pure Freude
an Wasser*



RECETTES

AVEC GROHE **RED**



UNE TECHNOLOGIE EN LAQUELLE VOUS POUVEZ AVOIR CONFIANCE

LA SÉCURITÉ D'ABORD Pour nous, la question de la sécurité est une priorité. C'est pourquoi GROHE Red dispose d'une sécurité enfants unique et sûre.

DE L'EAU BOUILLANTE SANS ATTENDRE Avoir de l'eau bouillante est maintenant possible en permanence avec une simple pression du robinet. Ainsi, vous n'aurez plus jamais besoin d'attendre que l'eau bouille.

ÉCONOMISEZ L'EAU En une pression du robinet, vous obtenez autant d'eau que nécessaire. De cette manière, vous économisez l'eau mais également l'électricité.

UNE EAU DÉLICIEUSEMENT PURE ET FRAÎCHEMENT TIRÉE
Eau filtrée, chauffée à 100 °C, pour un résultat gustatif remarquable.

PLUS DE PLACE SUR LE PLAN DE TRAVAIL De l'eau filtrée à 100 °C sans bouilloire. GROHE Red couvre tous vos besoins en eau avec un seul robinet.

GROHE RED

DE L'EAU À **100 °C** EN DIRECT DU ROBINET
PRÉSENTATION DU NOUVEAU GROHE RED : DE L'EAU BOUILLANTE EN UN INSTANT

SPICY RUBY

8 g de thé (fruits rouges)
400 ml d'eau chaude
1 bâton de cannelle
1 orange non traitée
1 CS de miel ou de sirop d'agave

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **4**

Mélanger le thé, la cannelle et les zestes d'orange dans le Tea Maker ou un autre récipient. Verser de l'eau bouillante et laisser infuser le tout pendant 7 à 10 minutes. Ajouter une rondelle d'orange fraîche à chaque verre à punch et remplir le verre de punch. Sucrez selon vos goûts avec du miel ou du sirop d'agave.



GREY CHAI

5 g d'Earl Grey
300 ml d'eau
2 bâtons de cannelle
3 étoiles d'anis étoilé
100 ml de lait
2 CC de miel

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **4**

Porter à ébullition la cannelle et l'anis étoilé dans 300 ml d'eau et laisser frémir à feu doux pendant 10 minutes environ. Ajouter ensuite le thé et laisser infuser 3 minutes environ. Ajouter du lait. Il est possible de faire d'abord mousser le lait avec un mousser à lait avant de l'ajouter au mélange. Enfin, filtrer la préparation et la répartir dans les verres. Sucrez avec du miel selon vos goûts.



THÉ CHAI À LA MANDARINE VERTE

500 ml d'eau chaude
1/2 bâton de cannelle
5 gousses de cardamome
1 clou de girofle
1 pincée de poivre
2 CC de sucre
600 ml de lait
2 CC de thé vert

Temps de préparation : **30 minutes**

Portions : **2**

Mettre eau et épices dans une casserole et porter à ébullition avant de laisser infuser 10 minutes. Ajouter le sucre et le lait et porter encore brièvement à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter le thé en vrac et laisser encore infuser 4 minutes. Passer le tout dans un tamis avant de savourer le thé chai vert !



CITRON CHAUD

2 citrons bio
1 morceau de gingembre frais
1 bâton de cannelle
10 g de thé au citron

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **2**

Dans un récipient adapté, placer le citron, le gingembre, la cannelle et le thé et ajouter de l'eau fraîchement bouillie. Après 5 minutes, retirer les feuilles de thé, et laisser le reste des ingrédients infuser pendant 15 à 20 minutes supplémentaires.



MATCHA LATTE

1/2 CC de matcha
50 ml d'eau chaude
200 ml de mousse de lait

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **1**

Dans un bol, bien mélanger le matcha, idéalement avec un chasen (fouet en bambou) avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Faire mousser le lait et le verser dans un verre. Ajouter le matcha petit à petit. De cette manière, vous obtenez la couleur typique et le lait et le matcha ne se mélangent pas trop vite. Votre Matcha-Latte est prêt !



SMOOTHIE VERT

1 banane
1 pomme
1-2 poignées de chou kale
1/2 citron
5 feuilles de menthe
1 à 2 L de thé vert

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **2**

Préparer 300 ml de thé vert sencha GREEN BOOST et laisser refroidir. Couper la pomme, la banane, le chou kale et les feuilles de menthe en petits morceaux. Presser le citron et ajouter le tout dans un mixeur. Mixez pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.



PUNCH RED RUBY

12 g de thé (fruits rouges)
6 clous de girofle
1 bâton de cannelle
0,7 litre de jus d'orange
1/2 litre de jus de cerise
1 orange
1 pomme
1 litre d'eau

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **8**

Verser 1 litre d'eau bouillante sur le thé, le bâton de cannelle et les clous de girofle. Laisser infuser 10 minutes environ. Filtrer le thé et les épices en versant le mélange dans une casserole à travers un tamis. Ajouter le jus d'orange et le jus de cerise dans la casserole et chauffer le tout. Laver l'orange et la pomme, les couper en rondelles et les ajouter au punch. Laisser infuser 10 minutes environ avant de déguster.



PUNCH ROYAL

8 g de thé au citron
400 ml d'eau chaude
2 gousses de vanille
Le zeste d'un citron
1 citron

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **4**

Mélanger les feuilles de thé, les graines de la gousse de vanille et les zestes de citron dans le Tea Maker. Ajouter de l'eau bouillante et laisser infuser 5 minutes. Préparer les verres avec une rondelle de citron, placer le Tea Maker par dessus et laisser couler le thé dans les verres à punch après le temps d'infusion indiqué.



GLACE CITRON-MENTHE

3 à 4 CC de thé au citron
600 ml d'eau chaude
1 CS de miel ou de sirop d'agave
1 citron
un peu de menthe
4 moules à glaces et bâtonnets

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **4**

Préparer le thé comme d'habitude en versant de l'eau chaude puis le laisser refroidir. Ajouter un peu de miel ou de sirop d'agave pour sucrer selon votre goût ainsi que le jus d'un citron. Verser le thé dans les moules à glace et garnir d'un peu de menthe. Et voilà ! Il suffit de placer le tout au congélateur.



GLACE AUX FRUITS ROUGES

3 g de thé (fruits rouges)
600 ml d'eau chaude
1 CS de sirop d'érable
Fruits des bois de votre choix
4 moules à glaces

Temps de préparation : **10 minutes**
Portions : **4**

Verser de l'eau chaude sur le thé aux fruits, laisser infuser puis complètement refroidir. Incorporer ensuite le sirop d'érable puis verser le thé dans les moules à glaces. Maintenant, c'est à votre tour : choisissez vos fruits préférés et ajoutez-les au thé dans les moules. Laisser les moules au congélateur toute une nuit et déguster glacé le lendemain.



FRIANDISES AU CHOCOLAT

50 g de beurre
2 jaunes d'œuf
100 g de sucre en poudre
20 g de mélange de thés Earl Grey et Darjeeling
125 ml d'eau chaude
Zeste d'une moitié d'orange
300 g de chocolat
50 g de cacao

Temps de préparation : **25 minutes**
Portions : **40**

Faire mousser le beurre avec le jaune d'œuf et le sucre en poudre. Verser de l'eau frémissante sur le thé et laisser infuser. Verser le thé sur le mélange beurre-œuf-sucre et mélanger le tout. Ajouter maintenant le zeste d'orange. Faire fondre le chocolat pâtissier au bain-marie et l'ajouter au mélange. Ensuite, tapisser un moule d'environ 20x25 cm de papier aluminium et étaler le mélange sur environ 1 cm d'épaisseur. Placer le moule au réfrigérateur et laisser refroidir. Une fois refroidi, couper en carrés et rouler ces derniers dans du cacao.



BOOST TO GO

2 brins de menthe
5 rondelles de gingembre
4 rondelles de citron
1 CC de thé vert
300 ml d'eau

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **1**

Mélanger la menthe, les rondelles de gingembre et de citron dans la bouteille 2go GROHE. Placer le filtre à thé dans la bouteille et y ajouter 1 CC de thé Green Boost. Remplir la bouteille jusqu'en haut avec de l'eau bouillante, laisser infuser 2 min. Enlever le filtre une fois le temps d'infusion écoulé. C'est prêt !

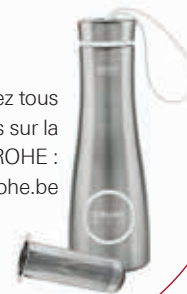


VOTRE SOURCE D'EAU
À EMPORTER.
RED HOT TO GO



Quand vous connaîtrez le goût fantastique offert par GROHE Red, vous ne voudrez plus jamais y renoncer. Cela tombe bien : avec la bouteille GROHE Red, élégante et pratique, vous pouvez garder votre boisson chaude à la température souhaitée jusqu'à 8 h pendant vos déplacements. Les bouteilles sont même équipées d'un passe-thé. Les bouteilles GROHE Red ne se démarquent pas uniquement par leur fonction isotherme unique mais également par leur look élégant en inox, qui attire tous les regards.

Vous trouverez tous
les accessoires sur la
boutique en ligne GROHE :
<http://shop.grohe.be>





**3 THÉS
GRATUITS***

AVONS-NOUS ÉVEILLÉ VOTRE CURIOSITÉ ?

Chez Tree of Tea, vous pourrez trouver votre thé bio idéal et essayer nos différentes recettes. Les clients GROHE reçoivent gratuitement un assortiment exclusif de trois thés lors de leur commande.*

DÈS MAINTENANT, PASSEZ COMMANDE EN LIGNE :
WWW.TREE-OF-TEA.DE/GROHE

*Sur une commande de 10 € minimum. Paiement en ligne uniquement.
Voir le site pour plus d'informations sur la durée de l'offre.



DES THÉS VRAIMENT BONS.

Faites de Tree of Tea votre boutique en ligne de référence pour le thé bio en vrac de qualité supérieure. Ici, vous trouverez une grande variété de thés exquis indispensables pour les amateurs. Nous n'aimons pas que les thés classiques, mais également les nouvelles variétés. Avec notre savoir-faire établi en matière de variétés de thés et nos conseils de préparations précieux, nous souhaitons vous présenter plusieurs recettes pour vous offrir une expérience du thé toute particulière.

WWW.TREE-OF-TEA.DE



Tree of Tea is a Project of mymuesli GmbH | Sailerwöhr 16 | 94032 Passau | Germany

GROHE.BE

GROHE sa
Diependaalweg 4a
B-3020 Winksele
Belgique

© 07/2017 – Copyright by GROHE