



**Ultraviolette** Le thé à la violette est une des plus pimpantes nouveautés concoctées par la maison Kusmi, fondée en 1867 et appréciée de la cour des tsars de Russie. Ce thé au parfum et au goût de fleur très prononcé me semble par contre plus agréable à boire glacé. On laisse le thé infuser plusieurs heures dans un pichet avant de le filtrer. On relève chaque litre de thé de 5 1/2 c. à thé (25 g) de sucre et du jus d'un demi-citron. Puis on met au frigo. Au moment de servir, on ajoute des fruits frais et quelques feuilles de menthe, pour imiter la sangria, ou alors des canneberges, des framboises ou des bleuets préalablement congelés. (17 \$ la boîte de 125 g)