



Une tisane et puis c'est tout!

Plus originales que le classique tilleul-menthe, ces tisanes de caractère se consomment par pure gourmandise.

RAFRAÎCHISSANTE

A la fois fruitée et fleurie, cette tisane bien parfumée associe groseilles séchées, fleurs d'hibiscus et rooibos. Elle se boit chaude ou froide, légèrement sucrée au miel.

La tisane rouge de Carré des Simples, 8,50€ le sachet de 120g, www.lecarredessimples.com



RAFFINÉE

Imaginée par Gérald Passédat, chef du restaurant 3 étoiles Le Petit Nice à Marseille, cette tisane de grande qualité offre une saveur franche et herbacée. Elle est composée de thym, de romarin, de fenouil doux et d'anis vert.

L'infusion Tête du Malvallou Gérald Passédat, 14,60€ les 100g, www.passedat.fr



ORIGINALE

Une saveur ensoleillée pour cette infusion composée d'églantier, de feuilles d'oranger, de verveine, de citronnelle, de romarin et d'abricot. L'infusion douceur abricot romarin, 2,40€ les 20 sachets, Lipton.



TONIQUE

Cette infusion au goût stimulant et bien présent réveille l'esprit et les sens grâce à un mélange de gingembre, de mandarine, de menthe et, surtout, de maté vert.

L'infusion Energy!, 5,95€ environ le sachet de 70g, Quai Sud, www.histoiredegot.com



ESPRIT ZEN

Tout en finesse, cette tisane au cynorhodon (fruit de l'églantier), verveine, réglisse et menthe poivrée, offre une saveur apaisante et réconfortante, suffisamment douce pour être consommée sans sucre avec plaisir.

Tisane Be Cool, 13€ les 100g, Kusmi tea, www.kusmitea.com