

# Thé au chocolat - idée de cadeau gourmand



Aujourd'hui c'est mon anniversaire, 34 ans et toutes mes dents ! Je suis une petite jeunette ou presque :). Jusque ici j'ai eu une vie palpitante et j'en espère au moins autant pour la suite, et c'est bien parti pour. Et c'est aussi le jour du 500 ème article sur cuisine saine ! Le monde est bien fait !

Donc pour fêter ce jour OH COMBIEN important, je vous ai préparé un article pas tout à fait comme les autres, il s'agit ici d'un cadeau gourmand : des sachets de thé au chocolat, une recette, mais pas seulement, un peu de DIY (do it yourself comme on dit). J'espère que ça vous donnera des idées pour faire des petits cadeaux personnalisés à vos proches pour Noël.

Donc pour confectionner les petits sachets de thé, il vous faudra du tissu : de la mousseline en coton (bio de préférence), de la ficelle et des papiers carrés pour origami (entre 6 et 8 cm de côté), des petits morceaux de double face.

Réalisation de l'oiseau en papier, Choisissez un joli papier, à motif ou non selon vos goûts. Je vous ai fait une vidéo, ce qui me paraît plus simple qu'un long discours :

Si l'oiseau vous paraît une option trop compliquée, vous pouvez aussi faire une cocotte en papier, ça marche aussi.

Découpez une 20 aine de ronds de 12 cm dans la mousseline de coton. Attention à bien prendre un tissu qui est résistant à la chaleur.

Découpez une 20 aine de morceaux de ficelle de 10 cm.

## Recette du thé au chocolat

Pour une 20 aine de sachet de thé au chocolat

Temps de préparation : 1H30

### Ingrédients

- 30 g de thé noir
- 30 g de fève de cacao concassée
- 1 bâton de cannelle
- 12 grains de cardamome
- 5 clous de girofle
- 12 graines de coriandre
- 5 baies de poivre noir
- 2 anis étoilé

1. Mélangez le thé noir et les fèves de cacao concassées.
2. Pilez le bâton de cannelle à l'aide d'un pilon, ajoutez-le.
3. Coupez en deux les grains de cardamome et ajoutez-les.
4. Pilez ensuite les clous de girofle, de coriandre et de poivre noir, ajoutez-les.

5. Enfin pilez l'anis étoilé et ajoutez à la préparation. Bien mélangez.
6. Prenez un cercle de mousseline dans le creux de votre main, ajoutez une cuillerée à café de thé au chocolat dessus, refermez le sachet avec la ficelle.
7. Collez l'autre extrémité de la ficelle à l'aide d'un scotch double face entre les pattes de l'oiseau.



L'oiseau pourra se percher sur le rebord de la tasse.

Vous pouvez bien sûr faire le thé que vous voulez en suivant vos goûts personnels : thé vert à la menthe, thé rouge aux épices... Laissez jouer votre imagination.



Si vous n'avez pas envie de faire des petits sachets mais que vous avez envie d'offrir du très bon thé, je vous conseille d'aller faire un tour sur [envouthé](#). J'ai testé et adoré le concept, une bonne idée de cadeau pour les fêtes de fin d'années. Une box de thé par mois remplis de thés originaux et infusions et délicieuses, j'adhère.

Le conseil de Karen

Et pour ceux qui veulent encore plus d'idées de cadeaux gourmands je vous conseille le livre de 2 super blogueuses [Marie](#) et [Delphine](#) :



Retrouvez-moi sur pinterest