



Chai Latte

CANNELLE - GINGEMBRE - CARDAMOME

INGRÉDIENTS POUR 1 MUG DE 30CL :

4g de thé noir "My Chai" • 20cl d'eau • 10cl de lait (animal ou végétal type amande) • 1 à 2 cuillères à café de sirop d'agave, sucre roux ou sucre de canne • Cannelle en poudre



1. Infusez 4g de thé dans 20cl d'eau à 90° pendant 5 à 7 minutes dans une casserole, une théière ou un mug. L'objectif est d'obtenir un thé corsé.
2. Ajoutez 1 à 2 cuillères à café de sirop d'agave, sucre roux ou sucre de canne et mélangez.
3. Faites chauffer le lait. Une fois qu'il est chaud, faites-le mousser à l'aide d'un mousser à lait (vous pouvez éventuellement vous servir d'un shaker).
4. Incorporez le lait dans le thé infusé.
5. Saupoudrez de poudre de cannelle et... dégustez !

Le petit truc en plus

Vous pouvez ajouter quelques épices pour la décoration et afin d'accentuer le côté épicé (cardamome, clou de girofle, morceau de gingembre, bâton de cannelle).



L'AUTRE THÉ
— PARIS —