



Matcha Latte
FRAIS & UMAMI

INGRÉDIENTS POUR 1 GRAND VERRE :

30cl du lait de votre choix, animal ou végétal • 2g de poudre de matcha



1. Remplissez votre verre de lait. Nous recommandons le lait d'amande, dont la douceur et le goût se marient à merveille avec le matcha !
2. Tamisez finement 1 cuillère à café rase de poudre de matcha (soit environ 2g) au dessus du lait.
3. En option : ajoutez un trait de sirop de sucre de canne et/ou de sirop d'agave si vous souhaitez sucrer.
4. Faites mousser le mélange avec un mousser à lait en faisant des mouvements de haut en bas jusqu'à obtenir une mousse onctueuse. Ça marche aussi avec un blender (30 secondes à 1 minutes).
5. Ajoutez des glaçons et tamisez un peu de matcha sur le dessus pour la décoration.

Version chaude

Le Matcha Latte est aussi délicieux chaud. Il suffit de réchauffer le lait avant de commencer la recette (et de se passer des glaçons bien-sûr !).



L'AUTRE THÉ
— PARIS —