



## Tchai Latte maison

🔥 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

### Ingrédients :

- 20 g de thé noir
- 500 ml d'eau
- 500 ml de lait de soja
- 1 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 8 grains de poivre
- 1 étoiles de badiane
- 2 cuillères à café de gingembre en poudre
- 8 gousses de cardamome légèrement écrasées
- 5 cuillères à soupe de sucre

### Préparation :

1. Dans une poêle torréfier les épices pour dégager leurs arômes.
2. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition, ajouter les épices et le sucre et laisser bouillir 5 minutes
3. Ajouter le lait végétal et chauffer 5 minutes à feu doux
4. Ajouter le thé noir, couper le feu et laisser infuser 3 minutes supplémentaires.
5. Filtrer et servir dans une théière ou directement dans les tasses.



Pour une version Café Latte aux épices façon tchai,  
remplacez le thé par du café moulu.

