



Tchaï Latte maison

⚠️ Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingédients :

- 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 tchaï,
remplacez le thé par du café moulu.

Retrouvez la recette en ligne
