

Chai Latte Home Made

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

Pour le Chai Tea

- 50 cl eau minérale
- 2 c. à soupe thé noir
- 2 clous girofle
- 2 bâtons cannelle
- 1 étoile badiane
- 10 gousses cardamome verte
- 1 c. à café gingembre moulu
- 1 pincée muscade râpée

Pour le Latte

- 125 ml chai tea
- 175 ml lait végétal
- 1 c. à soupe sirop d'érable ou plus selon votre goût
- cannelle moulue



Le Chai Tea

1. Mettez l'eau dans une casserole avec les épices et portez à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, retirez du feu, couvrez et laissez infuser 5 minutes.
2. Remettez sur le feu et portez à nouveau à ébullition. Retirez du feu, ajoutez le thé et laissez infuser à nouveau 5 minutes. Filtrez le Chai Tea dans un bocal et laissez refroidir.

Le Latte

1. Portez le lait végétal et le sirop d'érable à frémissement (jusqu'à ce que des petites bulles se forment le long des côtés de la casserole). Retirez du feu et passez au mixeur plongeant pour faire mousser.
2. Réchauffez le Chai Tea dans une casserole. Versez le dans une tasse et ajoutez le lait chaud et mousseux, saupoudrez d'un peu de cannelle et/ou de muscade râpée. Dégustez bien chaud!

Notes

Le Chai Tea se conserve jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur.

Pensez à agiter le bocal avant utilisation, les épices ayant tendance à se déposer au fond.