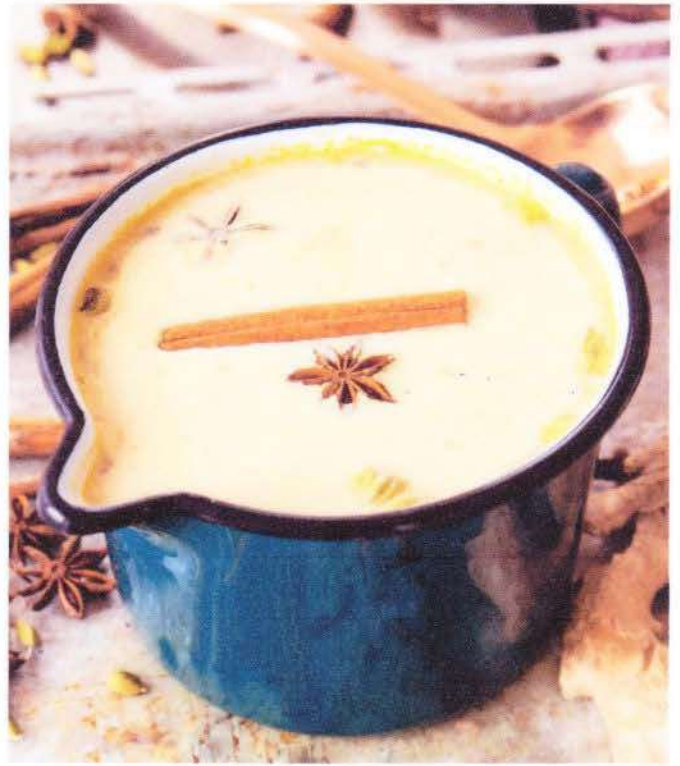


CHAI LATTE

Originnaire de l'Inde, cette boisson aux aromes délicats saura vous réconforter lors des froides nuits d'hiver grâce à ses aromes épicés et ses nombreux bienfaits.



Ingrédients:

- 2 clous de girofle
- 2 bâtons de cannelle
- 1 étoile anisée
- Une dizaine de graines de cardamome verte
- 1cac de gingembre moulu
- 1/2cac de muscade râpée
- 2 cas de thé noir
- Lait
- Sirop d'érable ou sucre

-Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole avec les épices pendant 5 minutes (ou plus selon la force des arômes désirée)

-Laisser refroidir un peu et ajouter le thé noir puis laisser infuser 5 minutes

-Filtrer le thé et réserver

-Mélanger le sirop d'érable et le lait puis faire frémir à feu moyen

-Mélanger le lait avec le bouillon de thé et d'épices

-Saupoudrer de cannelle ou de muscade et dégustez!

NB: Vous pouvez passer le mélange de lait et de sirop au mixer si vous désirez que votre Chai soit mousseux.

