



Boissons

Latte de thé chai à la vanille

Pour 2 personnes.

Ingrédients

500 millilitres d'eau
125 millilitres de lait demi-écrémé
2 thé noir (sachets)
2 bâtons de cannelle
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 cuillère à café de extrait de vanille
3 clous de girofle
1 cuillère à café de noix de muscade
1/2 cuillère à café gingembre (moulu)
poivre noir (selon le goût)

Méthode de préparation

Dans un poêlon chauffez l'eau avec le poivre, les clous de girofle, le gingembre, la noix de muscade et les bâtons de cannelle. Laissez cuire doucement au moins 5 minutes. Plus longtemps vous laissez cuire, au plus les épices libèrent leurs saveurs.

Éteignez le feu, déposez les sachets de thé dans l'eau et laissez infuser 5 minutes. Incorporez ensuite le sucre et l'extrait de vanille. Chauffez le lait et mélangez-le dans le thé juste avant de servir. Terminez éventuellement par un peu de cannelle en poudre ou un anis étoilé.

