

# Chai latte végétal

et mousse de lait d'avoine



## Préparation :

10 minutes

## Cuisson :

10 minutes

## Portions :

2 tasses

## Ingrédients :

Pour le chaï :

- 500 g de lait d'avoine\*
- 2 c à c de thé noir Darjeeling
- 1 c à c de cannelle en poudre
- 1/4 de c à c de gingembre en poudre
- 1/4 de c à c de cardamome en poudre
- 1/2 c à c de mélange quatre épices Cook
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c à s de miel d'acacia

Pour la mousse de lait :

- 100 g de boisson d'avoine\*

Pour le décor :

- du cacao en poudre
- 2 étoiles de badiane

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préparer le chaï : dans une casserole, faire chauffer le lait à feu moyen jusqu'à frémissement.
2. Hors du feu, faire infuser le thé noir dans le lait pendant 5 minutes.
3. Ajouter les épices, le sirop d'érable et le sucre vanillé, puis mélanger avant de chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à frémissement.
4. Verser dans deux tasses.
5. Préparer la mousse de lait : chauffer le lait à feu moyen jusqu'à frémissement.
6. Placer dans le mousseur et pomper (ou verser dans un bocal hermétique et secouer) jusqu'à ce que la mousse soit onctueuse.
7. Déposer la mousse sur le chaï, saupoudrer de cacao ou de cannelle, déposer une étoile de badiane et déguster.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)