

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

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.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

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

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

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr