

# Recette Maison : Bubble Tea Style Gong Cha

---

## Ingrédients (pour 1 personne)

- 50g de perles de tapioca noires
- 200ml de thé noir fort (type Assam ou Earl Grey)
- 100ml de lait (entier, soja ou avoine)
- 30ml de sirop de sucre de canne ou miel
- Glaçons à volonté

## Matériel nécessaire

- Casserole pour la cuisson des perles
- Passoire fine
- Shaker ou bocal hermétique
- Grande paille adaptée aux perles de tapioca

## Préparation des perles de tapioca

- Faire bouillir un grand volume d'eau dans une casserole.
- Ajouter les perles de tapioca et cuire selon les instructions du paquet (généralement 5 à 10 minutes).
- Égoutter les perles et les rincer rapidement à l'eau froide.
- Mélanger les perles avec une cuillère à soupe de sirop pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

## Préparation du thé

- Infuser le thé dans 200ml d'eau chaude pendant 5 minutes pour obtenir une saveur intense.
- Retirer les feuilles ou le sachet de thé.
- Laisser refroidir le thé à température ambiante ou au réfrigérateur.

## Assemblage final

- Déposer les perles de tapioca sucrées au fond d'un grand verre.
- Ajouter une généreuse quantité de glaçons.
- Verser le thé infusé, puis le lait.

- Ajouter le sirop de sucre selon votre préférence de douceur.
- Secouer le tout dans un shaker ou mélanger vigoureusement avant de servir.

### **Conseils de pro**

- Consommez votre bubble tea immédiatement pour profiter de la texture fondante des perles.
- Ne conservez pas les perles au réfrigérateur, elles durciraient et perdraient leur texture élastique.
- Pour une version plus gourmande, vous pouvez ajouter une mousse de lait sur le dessus.