

Recette Maison : Thé au Lait Signature (Style Gong Cha)

Ingrédients nécessaires

- 2 sachets de thé noir de qualité (type Assam ou Earl Grey)
- 150 ml d'eau chaude pour l'infusion
- 150 ml de lait entier (ou lait végétal type avoine/amande)
- 50 g de perles de tapioca (boba)
- 2 cuillères à soupe de sucre brun ou sirop de sucre
- Glaçons (selon préférence)

Matériel requis

- Une petite casserole pour la cuisson des perles
- Un shaker ou un bocal hermétique
- Une passoire fine
- Une grosse paille adaptée aux perles de tapioca

Étapes de préparation

- Cuisson des perles : Faites bouillir les perles de tapioca dans de l'eau pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Marinade : Égouttez les perles et mélangez-les immédiatement avec le sirop de sucre pour éviter qu'elles ne collent.
- Infusion : Faites infuser les sachets de thé dans 150 ml d'eau chaude pendant 5 minutes, puis retirez-les.
- Mélange : Dans un shaker, versez le thé infusé, le lait et quelques glaçons. Secouez vigoureusement pour créer une émulsion onctueuse.
- Assemblage : Déposez les perles au fond d'un verre, versez le mélange de thé au lait par-dessus et servez immédiatement.

Conseils de pro

- Texture : Ne laissez pas les perles trop longtemps à l'air libre après cuisson pour conserver leur moelleux.
- Onctuosité : Pour un résultat plus riche, remplacez une partie du lait par de la crème liquide ou du lait concentré non sucré.
- Température : Cette recette peut être dégustée chaude en omettant les glaçons.