

Guide Pratique : Réussir son Matcha Latte Maison

Ingrédients nécessaires (pour 1 tasse)

- 1 à 2 cuillères à café de poudre de thé matcha de qualité cérémoniale
- 60 ml d'eau chaude (non bouillante, idéalement à 80°C)
- 200 ml de lait de votre choix (lait d'avoine ou d'amande recommandés pour leur onctuosité)
- Optionnel : 1 cuillère à café de sirop d'érable, de miel ou de sucre de coco pour sucrer

Matériel indispensable

- Un bol à matcha (chawan) ou un bol large
- Un fouet en bambou (chasen) ou un mousser à lait électrique
- Une petite passoire fine (pour tamiser le matcha)

Étapes de préparation

- Tamisez la poudre de matcha dans le bol pour éviter les grumeaux.
- Versez l'eau chaude (80°C) sur la poudre.
- Fouettez énergiquement en effectuant des mouvements en forme de 'W' jusqu'à l'obtention d'une mousse fine en surface.
- Faites chauffer le lait et faites-le mousser à l'aide d'un mousser jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Versez doucement le lait chaud sur le mélange de matcha.
- Ajoutez l'édulcorant de votre choix si nécessaire et mélangez délicatement.

Astuces de pro pour un résultat parfait

- Ne jamais utiliser d'eau bouillante : cela brûle le thé et le rend amer.
- La qualité du matcha est primordiale : choisissez une poudre d'un vert vif et intense.
- Pour une version glacée : versez le mélange de matcha sur des glaçons avant d'ajouter le lait froid.
- Nettoyez votre fouet en bambou uniquement à l'eau claire et laissez-le sécher à l'air libre.