

Recette du Matcha Latte Parfait

Ingrédients (pour 1 tasse)

- 1 cuillère à café de poudre de thé matcha de qualité cérémonielle
- 60 ml d'eau chaude (environ 80°C, non bouillante)
- 200 ml de lait de votre choix (lait d'avoine, d'amande ou de vache)
- 1 cuillère à café de miel, sirop d'érable ou sucre (optionnel)

Matériel nécessaire

- Fouet à matcha (chasen) ou mousser à lait électrique
- Bol à matcha ou tasse large
- Petite casserole ou buse vapeur de machine à café
- Tamis fin (pour éviter les grumeaux)

Étapes de préparation

- Tamisez la poudre de matcha dans votre bol pour éliminer les grumeaux.
- Ajoutez l'eau chaude (80°C) sur la poudre.
- Fouettez énergiquement avec le chasen ou le mousser jusqu'à obtenir une mousse fine et onctueuse en surface.
- Faites chauffer le lait sans le faire bouillir, puis faites-le mousser pour obtenir une texture crémeuse.
- Versez le lait chaud sur le mélange de matcha.
- Ajoutez l'édulcorant de votre choix si nécessaire et mélangez délicatement.

Conseils de pro

- Ne jamais utiliser d'eau bouillante, cela rendrait le matcha amer.
- Le lait d'avoine est idéal pour obtenir une texture plus crémeuse.
- Pour un matcha latte glacé, versez le mélange sur des glaçons avant d'ajouter le lait froid.