

Recette du Matcha Latte Parfait

Ingrédients

- 1 cuillère à café (2g) de poudre de thé matcha de qualité cérémoniale
- 60 ml d'eau chaude (température idéale : 80°C, non bouillante)
- 200 ml de lait de votre choix (lait d'avoine, d'amande ou de vache)
- 1 cuillère à café de sirop d'érable ou de miel (optionnel, selon votre préférence)

Matériel nécessaire

- 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 la poudre
- Une tasse ou un mug de service

Instructions de préparation

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

Conseils de barista

- Ne jamais utiliser d'eau bouillante, car elle brûle le thé et rend le matcha amer.
- Le lait d'avoine est recommandé pour sa texture naturellement crémeuse qui se marie parfaitement avec l'amertume du matcha.
- Pour une version glacée : versez le mélange de matcha sur un verre rempli de glaçons avant d'ajouter le lait froid.
- Conservez votre poudre de matcha dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière pour préserver sa couleur vive et ses antioxydants.