



Arvinda's

Des mélanges créatifs et inspirés pour la cuisine indienne

Masala Chai - thé masala pour deux!

Une recette pour la préparation de l'authentique Chai, le thé traditionnel indien aux épices, avec du sucre et du lait. Une boisson réconfortante qui peut être appréciée à tout moment de la journée.

Ingrédients:

2 tasses d'eau froide filtrée
2½ c. à thé thé noir en vrac
½ c. à thé **Chai Masala Arvinda's**
½ tasse de lait (ou au goût)
sucre ou miel au goût

Mode de préparation:

Dans une casserole moyenne, porter 2 tasses d'eau filtrée à ébullition.

Ajouter le thé en vrac et faire bouillir pendant 2-3 minutes. Ajouter le Chai Masala. Maintenir l'ébullition pendant 2 minutes.

Ajouter le lait froid. Porter à ébullition de nouveau. Passer au tamis. Ajouter du sucre au goût. Dégustez!

Pour 2 personnes.

Truc pour la préparation

Choisissez du lait homogénéisé pour obtenir une boisson riche et crémeuse, à servir au dessert. Vous pouvez également utiliser du lait écrémé pour une infusion plus santé!