



Thé chinois avec fromage crémeux



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 l de thé chinois (par exemple, au jasmin)
90 ml de lait entier
30 grammes de fromage à la crème
30 grammes de sucre
230 grammes de crème entière
1 cuillerée à thé fleur de sel

Méthode de préparation

- 1.** Préparez le thé et laissez-le complètement refroidir. Vous pouvez sucrer le thé avec du sucre, mais ce n'est pas nécessaire. Mettez au réfrigérateur.
- 2.** Dans un bol, mélangez le lait avec le fromage à tartiner et le sucre. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Dans un autre bol, fouettez la crème avec la fleur de sel jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez le mélange de lait et de fromage à tartiner et continuez à fouetter jusqu'à obtenir une mousse légère.
- 3.** Servez le thé dans de grands verres et garnissez de mousse.