



Masala chai indienne



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

750 ml water
1/4 cuillerée à thé cannelle en poudre
1/4 cuillerée à thé clou de girofle en poudre
1/4 cuillerée à thé gingembre en poudre
1/4 cuillerée à thé cardamome en poudre
3 anis étoilés
5 grains de poivre noir
3 petits sachets de thé noir
1/2 l lait entier (ou de lait végétal)
sucre brun (ou miel selon votre goût)

Méthode de préparation

- 1.** Versez 750 ml d'eau dans un poêlon. Ajoutez les épices et les sachets de thé. Portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez infuser pendant 10 minutes.
- 2.** Ajoutez le lait, puis portez à nouveau à ébullition. Laissez frémir encore 2 minutes.
- 3.** Filtrez le thé et ajoutez du sucre ou du miel selon votre goût. Servez immédiatement.