

Matcha Latte

1. Dans une tasse ou un bol, met la poudre de Matcha.
2. Ajoute 2 cuillères à soupe d'eau chauffée à 70°.
3. Fouette doucement jusqu'à ce que la poudre de thé vert soit complètement dissoute. Si tu verses l'eau d'un coup, il y aura des grumeaux de poudre de thé. Tu peux aussi utiliser un petit mousser à lait pour mélanger ta préparation ou tout simplement un mixer plongeur qui est une solution redoutable pour obtenir une superbe mousse.
4. Ensuite, ajoute le sucre ou le miel, le reste de l'eau, et mélange bien le tout.
5. Porte le lait à frémissement (jusqu'à ce que des petites bulles se forment le long des côtés de la casserole) et fais-le mousser.
6. Ajoute le lait et la mousse dans le thé vert.

Saupoudre de Matcha et déguste
Tu peux faire la même version à froid

Ingrédients:

1 cc de Matcha
1dl d'eau
2 dl du lait de ton choix

Facultatif:

sucré ou miel

