


Thé indien (chai)

by Cookycious - lundi, novembre 21, 2016

<http://cookycious.fr/?p=2445>

Un incontournable de chaque maison indienne, le chai !

Pour moi, il est synonyme des petits déjeuners du dimanche matin, en famille. La semaine c'est trop souvent le rush, pas le temps de me préparer du thé comme il se doit, alors c'est ma petite routine du dimanche matin, que j'accompagne souvent d'oeufs au plat.

Difficulté : 

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 mugs de lait
- 1 mug et demi d'eau
- 3 c.à.c de thé noir (type PG TIPS)
- 1/4 c.à.c de poudre de cardamome ou un ou deux cardamomes entiers écrasés
- 1/2 à 1 c.à.s de lait concentré sucré

Les étapes de réalisation du thé :

1. Mettez l'eau dans une casserole, sur le feu
2. Mettez-y la cardamome, le thé et laissez bouillir
3. Une fois que le mélange commence à bouillir, rajoutez le lait sucré et le lait
4. Baissez totalement le feu et laissez votre thé cuire tout doucement, environ 20 à 25 minutes
5. L'astuce pour savoir que votre thé est prêt, est la formation d'une "flaque" uniforme sur le dessus du thé, à ce moment il est prêt à être servi !
6. Passez votre thé à la passoire avant le de déguster.



Vous pouvez faire un thé épicé, en y ajoutant une pointe de gingembre frais et de l'anis étoilé



N'hésitez pas à goûter le thé et de le sucrer plus au besoin, je ne l'aime pas très sucré, mais à vous de doser en fonction de vos préférences



Vous pouvez aussi utiliser du thé noir à la vanille pour donner un petit plus de goût au thé.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station