



## Chai latte

Partez à la découverte de l'Inde grâce à ce Chai Latte parfumé réalisé avec la boisson au soja Alpro

### Préparation

1. Versez 850 ml de boisson au soja Alpro dans une petite casserole et ajoutez la cardamome, les clous de girofle, la cannelle, le gingembre coupé, la gousse de vanille et les graines de vanille. Faites chauffer à feu moyen et laissez mijoter jusqu'à ce que le mélange se parfume, pendant environ 15 minutes. Incorporez le miel en mélangeant avec le fouet, placez les sachets de thé dans la casserole et laissez mijoter encore 3 minutes.
2. Versez les 150 ml restants boisson au soja dans une autre petite casserole et portez à ébullition. Mélangez au fouet jusqu'à ce que cela mousse suffisamment.
3. Égouttez ensuite le mélange à base de thé dans une grande tasse à l'aide d'un chinois. Remplissez la tasse aux deux tiers.
4. Ajoutez la mousse obtenue avec boisson au soja en remplissant la tasse jusqu'en haut. Servez selon votre goût avec de la cannelle en poudre ou du poivre noir moulu. Partez à la découverte de l'Inde le temps d'un thé.



4 portions



20min



### Ingrédients

- 1 L boisson au soja Alpro
- 10 graines de cardamome verte légèrement concassées
- 5 clous de girofle entiers
- 4 grains de poivre noir entiers
- 2 bâtons de cannelle
- 5 cm de gingembre frais coupé
- 1 gousse de vanille, fendue dans la longueur et raclée
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 sachets de thé noir

## À base de

Soja Original

