Chaï latte froid

Difficulté: faci
Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 0 minutes

Ingrédients—pour 5 verres de 300ml

750 ml d'eau
1.5 bâtons de cannelle
2 anis étoilées
2 clou de girofle
4 gousses de cardamome
1 gousse de vanille

5 cuillères à café de sirop d'érable
125ml de lait
Des glaçons (3-4 par verre)

Préparation

- Ecraser les gousse de cardamome
- Couper la gousse de vanille en 2 et la vider
- Verser dans une casserole l'eau
- Ajouter les épices ainsi que les grains et la gousse de vanille
- Laisser mijouter durant 10 minutes
- Laisser poser durant 5h ou toute une nuit
- Filtrer le tout dans un récipient hermétique et conserver au frigo
- Dans un verre disposer les glaçons, 1 cuillère à café de sirop d'érable, 2200ml de l'infusion et 25ml de lait

Astuces

Vous pouvez utiliser n'importe quel lait

Les épices peuvent être augmentées

Le reste de l'infusion peut être congeler sous forme de glaçon et être ajouter dans un verre d'eau

Vous pouvez boire l'infusion sans le lait ou avec moins de lait