



*Matcha Latte*  
FRAIS & UMAMI

**INGRÉDIENTS POUR 1 GRAND VERRE :**

30cl du lait de votre choix, animal ou végétal • 2g de poudre de matcha



1. Remplissez votre verre de lait. Nous recommandons le lait d'amande, dont la douceur et le goût se marient à merveille avec le matcha !
2. Tamisez finement 1 cuillère à café rase de poudre de matcha (soit environ 2g) au dessus du lait.
3. En option : ajoutez un trait de sirop de sucre de canne et/ou de sirop d'agave si vous souhaitez sucrer.
4. Faites mousser le mélange avec un mousser à lait en faisant des mouvements de haut en bas jusqu'à obtenir une mousse onctueuse. Ça marche aussi avec un blender (30 secondes à 1 minutes).
5. Ajoutez des glaçons et tamisez un peu de matcha sur le dessus pour la décoration.

*Version chaude*

Le Matcha Latte est aussi délicieux chaud. Il suffit de réchauffer le lait avant de commencer la recette (et de se passer des glaçons bien-sûr !).



L'AUTRE THÉ  
— PARIS —