

# LA RECETTE du LUNDI



latte chai glacé  
au miel & épices

saison



## INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de mélange Chaï Comptoir des Arômes
- 40 cl de lait d'avoine ou d'amande (ou un lait entier si tu préfères)
- 1 c. à soupe de miel du Comptoir
- 1 pincée de cannelle en poudre Comptoir
- 1 pincée de gingembre en poudre Comptoir
- 1 pincée de poivre de Sarawak fraîchement moulu
- Glaçons
- Option : une pointe de sirop d'érable ou de vanille pour un côté encore plus gourmand

## PRÉPARATION

- **Infuser le chaï**
- Dans une petite casserole, fais chauffer 15 cl d'eau avec le mélange Chaï pendant 5 min. Filtre.
- **Mélanger les épices**
- Ajoute le miel, la cannelle, le gingembre et le poivre dans l'infusion encore chaude. Mélange bien pour dissoudre le miel.
- **Assembler le latte**
- Remplis deux grands verres de glaçons, verse l'infusion épicée, puis complète avec le lait d'avoine bien froid.
- **Finition**
- Saupoudre un peu de cannelle sur le dessus pour une jolie déco et mélange avant de déguster.



Pour 2 verres

