

LA RECETTE du LUNDI



thé noir vanillé latte d'hiver

Reinson



INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à café de thé noir Ceylan ou Vanille du Comptoir des Arômes
- 20 cl d'eau
- 15 cl de lait entier ou végétal
- 1 cuillère à café de sirop Monin Vanille du Comptoir des Arômes

PRÉPARATION

- Fais chauffer l'eau, puis infuse le thé noir pendant 3 minutes à 90°.
- Pendant ce temps, chauffe le lait séparément sans le faire bouillir.
- Verse le thé infusé dans un grand mug.
- Ajoute le lait chaud.
- Termine par le sirop Monin Vanille et mélange doucement.

Moment idéal

Goûter d'hiver, pause douceur ou alternative chic au café.
Parfait pour celles et ceux qui aiment les boissons lactées, mais souhaitent changer des classiques.



Pour 1 Tasse

