

LA RECETTE *du* LUNDI



raspberry vanilla matcha latte



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir

- 2 g de matcha du Comptoir
- 15 ml de sirop de framboise
- 5 ml de sirop de vanille

À ajouter

- 180 ml de lait d'avoine bien froid
- 35 ml d'eau chaude à 75-80 °C
- 40 ml de crème liquide entière bien froide
- 20 ml de lait d'avoine bien froid

PRÉPARATION

1. Préparer le matcha

Tamise 2 g de matcha dans un bol. Ajoute 35 ml d'eau chaude à 75-80 °C, puis fouette jusqu'à obtenir un mélange bien lisse et légèrement mousseux. Laisse-le ensuite refroidir 5 à 10 minutes à température ambiante.

2. Faire la base framboise

Verse 15 ml de sirop de framboise au fond du verre.

3. Ajouter le lait

Verse doucement 180 ml de lait d'avoine bien froid, directement sorti du réfrigérateur.

4. Ajouter le matcha

Une fois le matcha refroidi, verse-le très doucement au-dessus du lait.

Pour conserver de jolies couches, tu peux le verser sur le dos d'une cuillère.

5. Préparer la mousse vanille

Fais mousser ensemble :

- * 40 ml de crème liquide entière bien froide
- * 20 ml de lait d'avoine
- * 5 ml de sirop de vanille

La mousse doit rester souple, légère et crémeuse, sans devenir aussi ferme qu'une chantilly.

Dépose-la délicatement sur le matcha.

6. La finition

Ajoute une toute petite pincée de matcha tamisé sur le dessus.