LA RECETTE du LUNDI



thé noir aux cookies, chocolat & lait de noisette

Boisson



INGRÉDIENTS

Les produits du Comptoir des Arômes :

- 4 g de thé noir « Un après-midi chez Grand-Mère » aux notes de cookies et de vanille
- 10 ml de sirop Monin Chocolat Cookie
- Une toute petite pincée de fleur de sel vanille

Les autres ingrédients :

- 100 ml d’eau
- 200 ml de lait de noisette, idéalement spécial barista
- ½ cookie au chocolat ou biscuit sablé émietté

Pour 1 personne - 7min

PRÉPARATION :

1. Infuser le thé
Fais chauffer 100 ml d'eau à 90 °C. Ajoute les 4 g de thé noir et laisse infuser pendant 3 à 4 minutes, puis filtre.

2. Préparer le lait chocolat-cookie
Fais chauffer doucement 150 ml de lait de noisette avec 10 ml de sirop Chocolat Cookie. Mélange jusqu'à obtenir une préparation homogène, sans faire bouillir.

3. Réaliser la mousse de noisette
Fais tiédir les 50 ml de lait de noisette restants. Utilise un mousseur à lait pour créer une mousse légère. Le lait de noisette classique mousse parfois peu : une version barista donnera un meilleur résultat.

4. Assembler le latte
Verse le thé infusé dans un grand verre résistant à la chaleur. Ajoute le lait chaud au Chocolat Cookie, mélange délicatement, puis dépose la mousse de noisette sur le dessus.

5. Ajouter la touche gourmande
Parsème de quelques éclats de cookies et termine avec une minuscule pincée de fleur de sel vanille pour sublimer les saveurs chocolatées.

Valeurs nutritionnelles
Estimation pour 1 personne
150
Calories
2 g
Protéines
22 g
Glucides
6 g
Lipides
Fibres : environ 1 g par portion.

Ces valeurs sont approximatives et dépendent notamment de la marque du lait de noisette, de sa teneur en sucre et du biscuit utilisé.

BON APPÉTIT