



MATCHA ICED LATTE & VARIANTE COCO

Un matcha iced latte crémeux est la boisson rafraîchissante idéale pour les journées chaudes. Avec son arôme délicat de thé vert et sa douceur subtile, cette boisson offre un moment de plaisir parfaitement équilibré – facile à préparer et absolument savoureuse.



1 Portion



5 Minutes



Facile

MATCHA ICED LATTE INGRÉDIENTS:

- 2 g de matcha (env. 1 c. à café bombée)
- 50 g d'eau chaude (70–80 °C)
- 180 g de lait (p. ex. lait d'avoine Barista ou lait entier)
- 8–12 g de miel ou de sirop (selon le goût)
- 120 g de glaçons

MATCHA COCO INGRÉDIENTS:

- 2 g de matcha (env. 1 c. à café bombée)
- 50 g d'eau chaude (70–80 °C)
- 140 g de lait de coco (Barista ou en brique)
- 40 g de crème de coco (partie épaisse de la boîte)
- 10–15 g de miel
- 1 g d'extrait de vanille (facultatif)
- 120 g de glaçons



PRÉPARATION:

Pour cette recette, nous avons utilisé notre matcha de haute qualité, idéal pour les boissons et les desserts.

Tamiser le matcha dans un bol à l'aide d'une passoire fine afin d'éviter les grumeaux. Ajouter ensuite l'eau chaude (70–80 °C).



Fouetter ensuite le matcha à l'aide d'un fouet en bambou (chasen) ou d'un set à matcha pendant 20 à 30 secondes, en effectuant des mouvements en M ou en W, jusqu'à obtenir une mousse fine et crémeuse.

Incorporer directement le miel ou le sirop dans le matcha chaud afin qu'il se dissolve parfaitement. Remplir un verre de glaçons et verser le lait par-dessus. Ajouter ensuite le matcha lentement et mélanger légèrement.



VARIANTE MATCHA À LA NOIX DE COCO (EXTRA CRÉMEUSE)

Cette variante est particulièrement crémeuse et aromatique. Grâce à la combinaison de deux types de lait de coco, on obtient une texture merveilleusement onctueuse – idéale pour tous les amateurs de noix de coco.

Tamiser le matcha comme décrit ci-dessus, ajouter l'eau chaude et fouetter jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

Remplir un verre de glaçons et verser le lait de coco (version liquide) par-dessus. Selon vos envies, sucrer avec du sirop d'érable ou du miel et ajouter un peu de vanille.

Verser lentement le matcha sur le lait de coco. Pour finir, ajouter la crème de coco (partie épaisse de la boîte) en topping, puis mélanger légèrement ou servir en couches. Déguster immédiatement.

