

Le Secret d'un Chaï Massala Authentique à la Maison

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 ml d'eau
- 500 ml de lait entier (ou substituts végétaux : avoine, amande, soja)
- 2 cuillères à café de thé noir (Assam ou Darjeeling pour leurs notes maltées)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 2 à 5 gousses de cardamome verte
- 4 à 6 clous de girofle
- Quelques grains de poivre noir
- Gingembre frais

Préparation des épices

- Utilisez un mortier et un pilon pour écraser légèrement les clous de girofle, la cardamome et les grains de poivre.
- Cette étape est cruciale pour libérer les huiles essentielles et les arômes avant la cuisson.

Étapes de préparation

- Portez l'eau et les épices à ébullition, couvrez et laissez mijoter pendant 5 minutes.
- Ajoutez le thé noir et laissez infuser 2 à 3 minutes pour une intensité optimale.
- Incorporez le lait et le sucre, puis poursuivez la cuisson à petit feu pendant 10 minutes sans atteindre l'ébullition totale.
- Retirez du feu et laissez infuser 10 minutes supplémentaires à couvert pour développer les saveurs.
- Filtrez la boisson à l'aide d'un tamis ou d'un filtre à thé pour éliminer les résidus avant de servir immédiatement.

Conseils d'expert et variations

- Personnalisez votre recette avec de la muscade ou de l'anis étoilé selon vos préférences.
- Préparez un mélange d'épices sèches à l'avance : il se conserve jusqu'à 3 mois dans un récipient hermétique.
- Pour une version végétalienne, privilégiez le lait d'avoine ou d'amande pour leur texture onctueuse.

Où acheter vos épices

- Les clous de girofle et épices de qualité se trouvent facilement en épiceries fines, magasins bio, herboristeries ou boutiques spécialisées en ligne.
- Privilégiez les épices entières plutôt que moulues pour garantir une fraîcheur et une puissance aromatique maximales.