



SUPER CHAI SOUCHET LATTE



(pour 1,5L environ de boisson)

Matériel : Blender, Thermos

Temps de préparation : environ 20 min et environ 4 heures au congélateur

Ingrédients :

180g de souchet (mis à tremper dans de l'eau pendant 12h au moins), 500 ml d'eau froide, 1 cuillère à café de cannelle, 5 gousses de cardamome (ouverte), 4 grains de poivre noir (ou ¼ d'une cuillère à café de poudre), ½ cuillère à café de gingembre en poudre (ou un morceau d'1,5 cm environ de racine), 3 clous de girofle, ¼ de cuillère à café de noix de muscade, 1/3 de cuillère à café de poudre de Chaga, 1L d'eau bouillante, 1 cuillère à soupe bombée de [Caroubier](#) du Pérou

Préparation :

Rincez les grains de souchet et mixez-les avec 1L environ d'eau fraîche.

Mettez dans un filtre à thé l'ensemble des épices ainsi que la poudre de Chaga. Déposez le filtre dans un thermos ou une théière et versez 1 litre d'eau bouillante (à 80°C environ) par-dessus. Laissez infuser quelques secondes. Puis ajoutez le lait de souchet et la poudre de Caroubier, bien mélanger le tout et dégustez !

(Si vous souhaitez une version plus riche et plus crémeuse, augmentez la quantité de lait de souchet et diminuez la quantité d'infusion !)