

DIY – Epices chai maison

Bonjour à toutes et tous

Nombre proches de la famille ou d'anciens amis habitent encore en grande ville et me parlent souvent des spécialités à la mode chez Starbucks. Ne croisant des starbucks que lorsque je pars en mission pour le travail, ce monde m'est souvent inconnu et je ne découvre la « spécialité du moment » que lorsqu'elle envahi les blogs de cuisine. Ce fut le cas du « *spice pumpkin latte* » qui eu son heure de gloire il y a 2-3 ans ou plus récemment tout ce qui est « *chai qq chose* ». L'étrangeté de ce mot m'avait poussé à chercher ce que c'était sur wikipédia, pour découvrir que c'est un thé (chai = thé en hindi) infusé avec mélange d'épices. La version la plus courante est le chai massala, un thé avec un mélange d'épice dit massala, infusé dans du lait bouillant.

Bref, j'ai laissé cette information de côté jusqu'à il y a peu, quand je me suis posé la question des cadeaux de Noël. Certains proches adorent les « *chai* » (qq chose), donc pourquoi ne pas leur offrir le mélange d'épices en version maison ? J'ai vite découvert que plusieurs recettes ultra faciles circulaient sur le net (en particulier celle-ci) et crash-testé un petit pot. La simplicité de la réalisation rivalise avec la claque gustative que je me suis prise. Rien que l'infusion de ce mélange d'épices est vraiment délicieux. C'est rond, piquant, riche en saveurs, typique de la cuisine indienne. Avec du thé, on a une tasse réconfortante. Autant vous dire que le pot de test a été mis de côté pour ma pomme.. et que j'ai refait du mélange d'épices depuis pour l'offrir à mes proches.

Je voulais néanmoins partager cette idée avec vous. Que cela soit pour vous ou pour offrir en [cadeau gourmand](#) de dernière minute, ces épices chai sont essayer. Bonne journée !

- EPICES CHAÏ MAISON -
(CADEAU.. OU PAS)



Tutoriel : Epices chai maison

Saison : Toute l'année

Matériel

- 4 bâtons de cannelle
- 6 étoiles de badiane
- Graines de 20-25 gousses de cardamone
- 1 cuillerée à café de gingembre en poudre
- 1 cuillerée à café de clou de girofle
- 1 p/2 cuillerée café de muscade en poudre
- 1 cuillerée à café de poivre noir
- 1 cuillerée à café de baies roses

Réalisation

- Dans une poêle, placez les épices entières : cannelle, badiane, graines de cardamone, clou de girofle, poivre, baies rouges. Faites les torréfier 2-3 minutes à feu vif en remuant régulièrement.
- Placez ces épices et les épices moules dans un mortier ou un mixer. Mixez le tout finement.

Utilisation :

- En infusion seule : comptez 1 cuillerée à café rase pour une grande tasse
- En thé chai : pour 2 tasses, comptez 1/3 de cuillère à café rase de mélange chai et 2 cuillères à café de thé.

Conservation : plusieurs mois sans problèmes

Astuces : Si vous adorez déjà ce mélange, je ne peux vous garantir que c'est pile-poil la même recette (sans doute comme le curry, chaque « famille » a son dosage), donc n'hésitez pas à ajuster les dosages à vos préférences.



© Au Fil du Thym

DIY – Epices chaï maison
