

Réussir son Matcha Latte comme un barista

Les ingrédients et le matériel

- 1 à 2 grammes de poudre de thé matcha (grade cérémonial recommandé pour une saveur optimale)
- 30 à 60 ml d'eau chaude (température idéale entre 70°C et 80°C)
- 180 à 200 ml de lait végétal (l'avoine ou le soja sont privilégiés pour leur onctuosité et leur émulsion)
- Édulcorant liquide au choix : sirop d'agave, sirop d'érable ou miel
- Matériel nécessaire : un tamis, un fouet à matcha (chasen) et un bol

La préparation pas à pas

- Tamiser impérativement la poudre de matcha dans le bol pour éliminer les grumeaux.
- Verser l'eau chaude (70-80°C) sur la poudre tamisée.
- Fouetter vigoureusement le mélange en effectuant des mouvements en forme de 'W' jusqu'à l'obtention d'une mousse fine en surface.
- Chauffer le lait végétal entre 60°C et 65°C pour conserver une mousse stable sans dénaturer le goût.
- Verser délicatement le lait moussé sur le mélange de matcha.
- Ajouter l'édulcorant liquide, qui se dissout plus facilement que le sucre en poudre.

Les conseils d'expert

- Le grade 'cérémonial' est préférable pour une dégustation directe, tandis que le grade 'culinaire' convient mieux aux recettes très sucrées ou lactées.
- Respecter la température de l'eau est crucial : au-delà de 80°C, le thé devient amer.
- Privilégier les laits végétaux riches en protéines pour obtenir une texture de latte professionnelle.

Conservation de la poudre

- Stocker la poudre de matcha dans un contenant hermétique.
- Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité pour préserver toutes les propriétés antioxydantes du thé.