



Boissons sans alcool
Bubble tea matcha



35 min 10 min 25 min **0** **112**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

**Ingrédients pour le
bubble tea**

1 c. à café **Thé**
15 cl **Thé**
3 c. à soupe **Tapioca**
15 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Sucre
semoule**
6 **Glaçon(s)**

Étape 1

Cuisson des perles de tapioca

- 1 Porter de l'eau à ébullition dans une casserole puis y cuire les perles pendant 25 minutes.
- 2 Il peut y avoir des variations dans le temps de cuisson, il faut donc bien se référer aux instructions du paquet.
- 3 Egoutter les perles à l'aide d'une passoire et réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation du thé

- 1 Faire infuser le thé vert dans une théière remplie d'eau chaude selon les instructions du paquet.
- 2 Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'une cuillère à café pour le dissoudre.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Mélanger le thé matcha en poudre, le thé vert, le lait et les glaçons dans un shaker.
- 2 Secouer le shaker pour bien mélanger.

- 3 Verser la préparation dans un grand verre et y ajouter les perles de tapioca.
- 4 Déposer une paille dans le verre et servir immédiatement.