THE J.M. SMUCKER Co

Chai épicé

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
12 mins	N/A	3	N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

  Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- 1 1/2 tasse (375 mL) d'eau
- 3 sachets de thé vert ou Darjeeling (ou 1 c. à table/15 ml de feuilles de thé)
- 2 bâtons de cannelle, cassés
- 4 clous de girofle
- 1 c. à table (15 mL) de gingembre confit, haché grossièrement
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cardamome moulue
- 3 c. à table (45 mL) de miel liquide ou de cassonade

Directions

Step 1:

Dans une grande casserole, mélanger le lait évaporé, l'eau, les sachets de thé, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, le gingembre, la cardamome et le miel. Faire chauffer à feu moyen, mais sans laisser bouillir pendant 5 minutes.

Step 2:

Retirer du feu, passer au tamis, jeter les sachets de thé et les assaisonnements. Servir chaud.

Images

