



PRINTEMPS

BUBBLE TEA EARL GREY

🌱 | 1 portion | Préparation : 5 minutes | Cuisson : 10 minutes

Le thé aux perles (bubble tea) est originaire de Taïwan. Il se consomme chaud ou froid, comme dans la recette que je vous propose ici. Idéalement, pour siroter votre bubble tea, utilisez une grosse paille qui permet d'aspirer les perles de tapioca.

INGRÉDIENTS

40 g (¼ tasse) de grosses perles de tapioca
250 ml (1 tasse) de thé Earl Grey à la vanille, froid
250 ml (1 tasse) de boisson d'avoine à la vanille
2 c. à soupe de sirop d'érable

PRÉPARATION

- 1 Cuire les perles de tapioca selon les indications de l'emballage. Laisser refroidir quelques minutes.
- 2 Dans un grand verre, déposer délicatement les perles. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger délicatement.

NOTE

Il existe plusieurs sortes de perles de tapioca. Dans les bubble teas, ce sont les perles noires qui sont habituellement utilisées, car contrairement aux grosses perles blanches, elles sont sucrées.