

BUBBLE TEA FRUITÉ

1/

Commencer à préparer le thé vert (ou thé noir selon votre choix).

Préparer au préalable le thé, 2h ou 3h avant, histoire de le laisser refroidir...

Pour le thé vert :

Versez 10 gr / litre de thé dans l'eau à 75 degrés. Laisser infuser 15 min puis filtrer (le thé se garde un jour au frais).

2/

Pour la cuisson des perles de tapioca :

Mettre de l'eau à bouillir (proportion 1/8) puis versez les perles.

Régler la minuterie sur 25 minutes.

Une fois que les perles remontent à la surface, mélanger et baisser le feu. Couvrir votre casserole. Une fois le temps écoulé, couper le feu et laisser les perles finir de cuire 20 min de plus, toujours à couvert.

Rincer les perles à l'eau froide.

Ajouter un peu de sucre (blanc ou brun) ou bien du miel et mélanger bien (le sucre donne le goût et aide à la conversation des perles).

3/

Mettre quelques glaçons dans le shaker, 30 ml de sirop (doser selon le goût, plus ou moins sucré), 350 ml de thé. Shaker pendant 10 secondes (si vous n'avez pas un shaker, utilisez un bocal en verre comme un pot de confiture).

Verser les perles dans un verre et rajouter le thé parfumé.

INGREDIENTS POUR UN VERRE

Thé vert (ou noir) froid

Perles de tapioca

Sucre

Sirop de fruit

Glaçons

Shaker

