

28 . THÉ AU MATCHA

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

2 cuillères de poudre de matcha*
30 cl d'eau chaude à 70°C.
fouet en bambou*

* Ingrédients disponibles au
Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 1

Difficulté | ★

Temps | 10 minutes

RECETTE

- 01 Rincez tout d'abord votre bol à l'eau froide puis placez votre tamis au-dessus de celui-ci et mettez 1 à 2 cuillères de votre poudre de matcha dans le tamis. Utilisez votre fouet en bambou pour presser la poudre afin de briser les grumeaux.
- 02 Amenez 30 cl d'eau à ébullition puis laissez refroidir à environ 70° (si vous n'avez pas la possibilité de mesurer la température, il faut attendre environ une à deux minutes après avoir retiré le couvercle de la bouilloire).
- 03 Verser l'eau dans le bol, serrez-le fermement et fouettez rapidement le matcha de haut en bas, en forme de « m » ou « w », jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
- 04 Arrêtez quand une forme de mousse verte se forme et servez ensuite dans une tasse à thé.