

Thé aux épices ou chaï indien (tchaï)

Idéal lorsqu'il fait froid

Dans 1 litre d'eau, faites chauffer dans une casserole les épices suivantes: poivre en grains, graines de fenouil, anis étoilé, cardamome, cannelle, et éventuellement clous de girofle (attention deux ou trois clous pas plus!). Lorsque l'eau bout, ajouter du thé noir et ½ litre de lait. Chauffez, ne laissez juste pas bouillir et ajoutez du sucre. Servir chaud.