

Safran & Caramel

Ingrédients (2 verres)

- 150 g de crème liquide
- 20 g de sucre candi (Kluntje)
- 15 g de thé Safran & Caramel (Réf. 8050)
- 6-8 glaçons
- 300 ml de lait

Préparation

1. Placez la crème liquide et le sucre candi dans une casserole et chauffez doucement, en laissant le sucre fondre complètement.
2. Ajoutez le thé dans la crème chaude et laissez infuser pendant 10 minutes.
3. Filtrez le mélange thé-crème à travers un tamis dans un bol, en pressant bien le thé.
4. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
5. Fouettez le mélange refroidi avec un batteur jusqu'à obtenir une crème.
6. Mettez des glaçons dans des verres, ajoutez le lait et garnissez avec la crème.

