

Matcha à la carte

Et si vous ajoutiez une touche d'originalité à vos menus favoris en les agrémentant de Matcha ? Excellent pour la santé, le Matcha peut être utilisé dans de nombreuses recettes pour colorer ou apporter un goût subtil à vos plats. Voici quelques exemples de mets faciles à réaliser à la maison pour concocter, à votre tour, des recettes fraîches et originales à base de Matcha. A vous de jouer !



Toast au beurre et au Matcha

Mélangez le Matcha avec du beurre et étalez la préparation sur du pain. Vous pouvez également rajouter du sucre selon votre goût.



Potage au Matcha

Mélangez le Matcha avec une préparation de potage en poudre, et procédez comme à votre habitude pour préparer le potage.

Matcha frappé
Préparez un Matcha un peu corsé avec de l'eau très chaude. Versez le Matcha mousseux dans un verre, ajoutez des glaçons et tournez doucement. Selon votre goût, vous pourrez rajouter du sirop de sucre ou du lait frais.



Sel au Matcha

Mélangez du sel fin et du Matcha et utilisez ce mélange comme condiment pour vos beignets de Tempura. Ce sel au Matcha peut être utilisé pour accompagner de nombreux plats.



Matcha au lait

Préparez le Matcha en utilisant du lait chaud à la place de l'eau. A votre convenance, vous pouvez rajouter du sucre ou du miel.



Pancake au Matcha

Ajoutez un peu de Matcha à la poudre de préparation des pancakes et confectionnez-les en suivant les instructions habituelles

Glace au Matcha
Saupoudrez de Matcha une boule de glace à la vanille



Matcha à la crème

Préparez le Matcha avec de l'eau très chaude. Versez le Matcha mousseux dans un verre et ajoutez une boule de glace à la vanille.



Il est préférable de tamiser le Matcha à l'aide d'une passoire à thé avant son utilisation.
Pour émulsionner le Matcha, utilisez un Chasen (fouet à Matcha).
Toutefois, pour la « Glace au Matcha » et le « Matcha à la crème », il est possible d'utiliser un mixer ou un shaker.