

Le chaï, non, rien à voir avec le chai, ce lieu emblématique de l'élevage du vin, ni même avec ce dieu de la mythologie égyptienne. Pour être sûrs que nous parlions bien de la même chose, prononcez "tchaï". Parfait, nous y sommes ! Installez-vous confortablement pour ce voyage épicé aux marches de l'Himalaya et du Cachemire.

Origine, rituel et vertus

Intéressons-nous à cette boisson très populaire : le chaï ! Une décoction traditionnelle aux vertus vivifiantes et stimulantes, élaborée à base de thé noir, d'épices et de lait.

En Inde, on utilise habituellement, le thé Assam, vigoureux et tannique, au goût assez neutre, auquel on ajoute un mélange d'épices appelé "massala". La composition varie selon les traditions familiales et la localité dans le pays. On y trouve généralement la cannelle, la cardamome, le gingembre mais aussi le clou de girofle, le poivre, le fenouil, le cumin et la muscade.

La préparation est portée à ébullition avec du sucre pour que les épices s'expriment pleinement et du lait pour adoucir le tout !

Le chaï est consommé dans de petits verres tout au long de la journée, aussi bien au travail ou dans les transports, du Cachemire au Sri Lanka.

Plusieurs manières de faire

En Inde, la préparation consiste à faire bouillir thé, sucre, lait avec les épices massala. Au moment du service, le chaï est étiré du réceptacle en long jet. Le but ? Refroidir et oxyder le breuvage. Sa texture devient plus fine et une légère mousse apparaît. Les marchands ambulants et les chaiwallahs ont le sens du spectacle, et orchestrent ces gestes spectaculaires dans la rue.

Au Sri Lanka, la préparation se fait en deux fois. Le lait est mis à bouillir séparément puis

Le Chaï : *cette merveilleuse boisson venue d'Asie*

mélangé au thé épicé. Le tout est passé au shaker avant le service !

C'est un kashmiri chaï, que l'on déguste traditionnellement dans la région du Cachemire. Il est élaboré avec une variété endémique de thé, mais souvent remplacé par un **thé vert Gunpowder** infusé dans du lait sucré épicé et relevé d'une pointe de sel. La technique de préparation est précise, et comporte une longue phase d'oxygénation du breuvage qui se teinte de rose.

Le Chaï : *cette merveilleuse boisson venue d'Asie*

Le Chaï : *cette merveilleuse boisson venue d'Asie*

Le Chaï : *cette merveilleuse boisson venue d'Asie*



Notre recette

Pour vous faire découvrir toutes les saveurs du chaï, nous avons élaboré avec plaisir notre propre recette de chaï !

Temps de préparation 10 min / pour 5 personnes

400 ml de lait de vache (ou lait végétal de votre choix)

100 ml d'eau

2 sachets ou 1 c. à soupe de [Thé bio Maharadja](#) ou [Thé Assam Tchaï](#),

1 c à soupe de sucre brun

Préparation

Verser le lait, l'eau, le sucre dans une casserole, et y ajouter les sachets de thé.

Porter à ébullition et laisser frémir 2 minutes à feu doux.

Retirer du feu et laisser infuser encore 3 minutes.

Filtrer au chinois et servir chaud dans des petits verres.

Astuces :

- Pour plus de douceur, utilisez notre [Thé noir Miel Pain d'épices](#) ou notre [Thé de Noël](#), sa touche de cannelle vous fera craquer !
- Cette boisson peut aussi s'agrémenter d'une poignée de glaçons et se savourer glacée !

Si le chaï vous a plu, vous allez certainement adorer notre article sur les potions magiques épicées de l'hiver.

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Préparation, vertus,
bienfaits : le thé
Oolong**



**Recette salé, poulet
aux agrumes**