

Latte glacé Dalgona au matcha



Découvrez une version végane tout aussi savoureuse du populaire café Dalgona : le latte glacé Dalgona au matcha. Préparé avec de l'aquafaba, le liquide des pois chiches en conserve, il offre une texture mousseuse similaire aux blancs d'œufs. L'essayer, c'est l'adopter !

Préparation 5 min

Cuisson 0 min

Portions 1

Nutrition Facts (per serving)

Calories 65

Lipides 1

Glucides 13

Fibres 1

Protéines 2

Sodium 5

Ingrédients

- 60 ml (¼ tasse) d'aquafaba (liquide de conserve des pois chiches)
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre de matcha pure
- Quelques glaçons
- 125 ml (½ tasse) de boisson végétale non sucrée à la vanille (soya, avoine, amandes, etc.)

Garniture (optionnelle)

- Cannelle en poudre ou en bâton
- Matcha

Préparation

1. Dans un bol, mélanger l'aquafaba au pied mélangeur jusqu'à ce qu'il épaississe.
2. Tout en continuant à mélanger, ajouter le sucre et la poudre de matcha. Continuer à battre jusqu'à obtenir la consistance désirée.
3. Remplir un verre de glaçons, puis ajouter la boisson végétale. Verser ensuite le mélange de matcha par-dessus.
4. Ajouter la garniture de votre choix, puis déguster froid.



Gabrielle Simard – Créatrice culinaire
Développement et responsable médias sociaux