



cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Latte des Incas

Recette créée en collaboration avec [Passport Tea](#)

Vous le savez, j'aime découvrir les petites entreprises de ma région, surtout lorsqu'elles **proposent de beaux produits et mettent en avant des valeurs qui me touchent** . Aujourd'hui je vous emmène donc à la découverte de thés et tisanes bio, produits en Alsace, pleins d'amour et d'humani*thé: **Passport Tea** .

La société a été créée en 2016 par Anne, Bernhard et Paul, alors que leur fils Paul, atteint d'autisme, a du mal à décrocher son premier travail. Ils décident de tout lâcher pour monter l'affaire avec lui, avec l'envie de **favoriser l'insertion des personnes autistes ou en situation de handicap** . Pourquoi le thé? Car c'est un synonyme de partage et de convivialité, que l'on passe avec les gens qu'on aime.

Outre ces valeurs d'insertion et d'ouverture, [Passport Tea](#) c'est aussi **un engagement écologique** , en travaillant avec des producteurs engagés dans l'agriculture biologique, avec une certification ecocert, des packagings eco-responsables,... Bref, tout ce que j'aime mettre en avant!

cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Dans la boutique, vous retrouverez des **thés noirs, verts et blancs** mais aussi des **rooïbos et des tisanes** . Pour chaque gamme, Passport Tea propose des mélanges délicats et originaux qui invite au voyage et à



cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

la découverte: Aventure brésilienne , Sous les citronniers , Trésor d'Afrique ou Douceur Provençale ...
Tout un programme!

Pour ma part, j'ai eu le plaisir de découvrir leur **coffret de Noël** composé de 3 petites boites metal de 40 g : Thé de Noël, Potion gourmande et L'or des Incas. Des saveurs douces et réconfortantes qui invitent à se poser sous un plaid chaud devant un bon film de Noël!

J'ai d'ailleurs eu envie de pousser encore plus loin le côté cocooning et réconfort en imaginant **un latte à partir du mélange l'Or des Incas** . Cette tisane qui mêle des morceaux de fruits sucrés (pomme, datte, coing, citrouille) à la gourmandise du chocolat et du popcorn ne pouvait que faire un délicieux latte bien gourmand!

cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Passport Tea – Or des Incas

cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Tisane l'or des Incas

J'ai choisi d'utiliser du sucre de coco car sa saveur se marie à merveille avec celles de la tisane, mais vous pouvez également utiliser du sirop d'agave ou un miel pas trop typé pour ne pas écraser le goût délicat de l'Or des Incas (miel de fleurs par exemple).

cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Comme je ne consomme pas de lait animal, j'ai utilisé du lait d'amandes, qui a la particularité de bien mousser. Le lait de coco pourra fonctionner également mais mon test avec un lait de cajou s'est révélé peu concluant et décevant. **Je vous recommande donc de privilégier l'amande ;)**



Latte des Incas

Un délicieux latte très gourmand à base de la tisane "L'or des Incas"

Conservation: Vous pouvez préparer la tisane sucrée à l'avance et la conserver 1 semaine au réfrigérateur.

Congélation: Non

Portions tasses

Calories / Portion 29 kcal

Matériel nécessaire

Mousseur à lait

Ingrédients

1x2x3x

2 cuillères à soupe Tisane L'or des Incas [Passport Tea](#)

30 cl eau

2 cuillère à soupe sucre de coco ou sirop d'agave

35 cl lait d'amandes

1 cuillère à café cacao amer en poudre



cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

ALTERNATIVES / SUBSTITUTIONS: Vous pouvez également utiliser du lait animal ou du lait de coco

iframe : redir.opoint.com

Instructions

Portez l'eau à frémissement puis ajoutez la tisane Or des Incas hors du feu. Couvrez et laissez infuser 10 minutes. Filtrez puis remettez dans la casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Réservez.

Faites chauffer le lait d'amandes à frémissement puis utilisez un mousser pour obtenir une belle mousse onctueuse.

Répartissez la préparation à l'Or des Incas dans 2 tasses puis complétez avec le lait d'amandes mousseux.

Parsemez d'un peu de cacao amer en poudre et servez bien chaud!

Valeurs nutritionnelles par portion

Calories: 29 kcal Glucides: 2 g Protéines: 1 g Lipides: 2 g Lipides saturés: 1 g Sodium: 237 mg Fibres: 1 g
Sucre: 1 g Calcium: 210 mg

Vous avez testé cette recette? Mentionnez @CuisineAddict sur instagram ou tagguez #cuisineaddict !

cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Tea Latte

Veillez laisser ce champ vide Pour ne rien louper, abonnez-vous à la newsletter du blog!

Vous pouvez choisir de recevoir les derniers articles une fois par semaine et/ou une newsletter plus complète avec plein d'actus et contenus une fois par mois.

Attention, un mail de confirmation vous sera envoyé, il faudra valider votre inscription pour recevoir les mails ;)



Date : 01/12/2020

Heure : 09:06:41

cuisine-addict.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 9/9

[Visualiser l'article](#)