



Samedi 20 décembre

## À travers le labyrinthe des épices : Le thé chai latte de Marie

*Voici notre dernière promenade à travers le labyrinthe des épices... Avec les ingrédients ci-dessous, nous allons concocter un thé qui réchauffe et requinque !*



Capsules de  
Cardamome :  
1 cuillère à  
soupe

Gingembre  
fraîs :  
5 cm, pelé,  
en rondelles

Clous de  
girofle :  
5

Cannelle :  
1 bâton

Noix de  
muscade :  
râpée,  
1 cuillère à  
café

### Autres ingrédients à ajouter :

De l'eau, du lait, du thé en vrac et du miel...

### Comment faire ?

Marie t'explique tout sur sa recette à l'adresse :

<https://hungrypipelette.wordpress.com/2014/03/11/tea-time-de-luxe/#more-32>



**Et ensuite ?** Pourquoi ne pas inviter tes voisins ou des copains pour une tasse de thé et quelques biscuits de Noël... ?

*A la page suivante, tu trouveras l'image de notre labyrinthe des épices désormais complet...*

