

Thé Rooibos aux Epices : Les 2 meilleures recettes maison

Si vous cherchez une idée de cadeau maison unique et amusante pour les fêtes, voici peut-être ce qu'il vous faut!

Des feuilles de [thé rooibos en vrac](#) sont infusées avec des épices inspirées du chai pour faire un thé festif qui réchauffe l'hiver.

Mais il faut vous avertir qu'une épice coquine s'est retrouvée dans le bouquet. C'est de **la poudre chinoise de cinq épices** !

Si vous ne connaissez pas la poudre de cinq épices c'est un mélange :

- de cannelle
- de fenouil
- de girofle
- d'anis étoilé
- et de poivre noir

Bien qu'il ne soit pas un ingrédient traditionnel du chai, la poudre chinoise de cinq épices se mélange parfaitement avec les autres épices car elle exploite les notes douces-épicées qui font la réputation du [chai](#).

De plus, sa forme de poudre moulue imprègne tout le mélange de thé, lui donnant un arôme délicieux.

La poudre de cinq épices ajoute quelque chose de plus, mais si vous ne l'avez pas sous la main, les autres épices donnent encore au thé un goût délicieux.

Recette du thé Rooibos épicé Chai avec un thé en vrac fait maison

La poudre de cinq épices ajoute quelque chose de plus, mais si vous ne l'avez pas sous la main, les autres épices donnent encore au thé un goût délicieux.

Ingrédients pour la poudre de thé



Préparer vous-même votre thé épicé en mélangeant les différents ingrédients

- 100 g (1 1/2 tasse) de thé rooibos en vrac
 - 3 bâtons de cannelle (3-4 pouces)
 - 4 c. à café de cosses de cardamome
 - 3 c. à café de clous de girofle entiers
 - 2 cuillères à soupe de poivre noir
 - 3 c. à thé de poudre de cinq épices
 - 1/4 de tasse de gingembre sucré, finement haché
1. Cassez des bâtons de cannelle en petits tessons et écrasez des gousses de cardamome avec le dos de votre couteau.
 2. Placez tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne et mélangez pour obtenir un mélange homogène. Répartissez-les dans les récipients hermétiques que vous souhaitez conserver.

Préparation du thé



Pensez à garder le poudre de thé préparée plus haut dans des bocaux!

1. Placez 1 1/2 tasse de lait au choix dans une petite casserole avec 3 cuillères à café de thé.
2. Couvrez et faites chauffer à feu moyen (~5 min). Ne laissez pas le lait bouillir ! Retirer du feu et laissez infuser, à couvert (~10 min).
3. Filtrez le thé dans une tasse, sucrez avec du miel et dégustez !

Recette du thé Rooibos épicé avec un thé en sachet

Ingrédients

- 2 sachets de thé rooibos
- 400 ml d'eau chaude (90°C)
- 2 tranches de gingembre
- 1 zeste d'orange bio
- 2 bâtons de cannelle
- Miel, au goût

Préparation

1. Chauffez l'eau et réglez la température à 90°C.
2. Placez les sachets de thé, le gingembre, les écorces d'orange et les bâtons de cannelle dans [une théière](#).
3. Lorsque la température de l'eau atteint 90 °C, versez l'eau chaude dans la théière.
4. Laissez infuser le thé pendant 4 à 6 minutes.
5. Versez le thé dans chaque tasse en alternance de façon à ce que la force du goût soit égale pour chaque tasse. Ajoutez du miel pour sucrer.
6. Les sachets de thé et les épices peuvent être réutilisés pour une autre infusion.

Trouvez aussi dans cet article: [La meilleure recette de gâteau de grand mère au thé \(en 2020\)](#)