NAMASKAR MUMBAI Chaï masala

Comment faire un bon chai masala ?

Tout d’abord les épices.

Les épices sont de loin la partie la plus importante du chai masala, puisque dans chai masala, il y a chai qui signifie thé, et masala qui veut dire « *ça pique ouille aille aille j’ai les lèvres en feu* ».

Donc, sans épice, le chai masala n’en n’est pas, et se rapproche cruellement d’un vague thé au lait hyper sucré tout ce qu’il y a de plus british.

Les épices donc, disais-je avant d’être assez grossièrement interrompu par moi-même. Après de nombreux essais et différents dosages, j’en suis arrivé à la conclusion qu’il vous faut:

6 machins verts de cardamome
1 bonne cuillère à soupe de gingembre râpé
1 bâton de cannelle juste de la bonne taille
4 grains de poivre noir
2 clous de girofle
½ cuillère à café de graines de fenouil

Mettez tout ce petit monde dans un four très chaud pendant 3-4 minutes pour bien les sécher, puis réduisez les en poudre de perlimpinpin avec un outil idoine tel qu’un pilon, un robot qui fait vroum-vroum ou un gros marteau.

Et le reste alors ?

Et bien il faut faire bouillir moitié lait, moitié eau, avec une bonne dose de sucre de canne, et une grosse pincée du mélange d’épices. Quand ça bout, ajoutez du thé en quantité suffisante. J’ai une préférence pour l’Assam qui fait de jolies petites boules, mais on peut utiliser ce qu’on veut en fait, pourvu que ce soit du thé noir non aromatisé.

On fait cuire le tout 4-5 minutes. Le thé indien aux épices se fait cuire, et pas seulement infuser. C’est le secret. Donc on cuit, on filtre et on sert dans des petits verres.

Voilà…

Mais pour épater vos amis, et passer pour Ze Chai Raja, c’est super cool d’y faire de la mousse avant de servir, soit comme les pros en le transvasant plusieurs fois d’une certaine hauteur entre deux récipient, mais après il faut passer la serpillière dans la cuisine, parce qu’on en fiche partout quand on n'est pas pro, soit avec un mixer, ou encore mieux, avec le schprountz à vapeur du percolateur. J’adore ce pays.