

## Bubble Tea (Thé aux perles de tapioca) 抹茶珍珠奶茶

Le *Bubble Tea* a été découvert à Taïwan dans les années 1980. Il doit son nom aux billes ou perles de tapioca qui ressemblent à des bulles d'air. À l'origine, il s'agissait d'une boisson mousseuse à base de sirop de fruits ou de sucre, SANS billes de tapioca.

Depuis les années 1990, le *Bubble Tea* est devenu une boisson culte et s'est répandue dans tout Taïwan, en Chine, en Amérique... et depuis 2009, il est arrivé en Suisse et dans d'autres pays européens en passant par l'Allemagne !

Le *Bubble Tea* se compose des ingrédients suivants :

- sirop de fruits ou de sucre
- thé noir ou vert
- glaçons/eau
- perles de tapioca ou alginate (obtenues à partir d'algues) ou boules de gelée
- lait OU substitut de lait (lait de soja) - En Asie, on utilise rarement du lait de vache !

D'autres ingrédients : miel, lait condensé

En Inde, on ajoute du safran, de la cardamome et du lait concentré, au Mexique, des fleurs d'hibiscus.

Les goûts sont pratiquement illimités.

Il existe donc de très nombreuses sortes de *Bubble Teas*. Goûtez ceux que vous avez achetés ou expérimentez vous-même. Vous trouverez certainement votre préféré !

### Voici la recette de base :

40g	de billes de tapioca
	de l'eau
7 dl	d'eau
3-4 sachets	de thé noir
2 c. à s.	de sucre
1 dl	de lait
	des glaçons



### Préparation :

- faire bouillir les billes de tapioca dans une casserole avec beaucoup d'eau et laisser cuire
- pendant environ 30 minutes
- remuer doucement et régulièrement
- bien rincer dans une passoire
- placer les billes de tapioca au réfrigérateur, à peine recouvertes d'eau
- faire bouillir l'eau, verser l'eau sur les sachets de thé
- laisser infuser le thé (selon les indications), ajouter le sucre
- laisser refroidir le thé, ajouter le lait, mettre au réfrigérateur
- mettre les billes de tapioca dans un verre, puis remplir avec le thé froid
- ajouter des glaçons à volonté
- prêt à déguster !

### Qu'est-ce que le tapioca ?

Le tapioca est un amidon au goût presque neutre, produit à partir de la racine de manioc séchée et travaillée. Les billes trempées sont également utilisées en Afrique et en Asie pour les desserts !

