

« Café Latte Citrouille »



Préparation : 10 mm - Difficulté : facile

Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$ de lait (fonctionne très bien avec du lait végétal)
- $\frac{1}{2}$ c à s de purée de citrouille
- 2 c. à s de sirop d'érable
- $\frac{3}{4}$ c. à c de cannelle en poudre
- $\frac{1}{2}$ c. à c de muscade en poudre
- $\frac{1}{2}$ c. à c de piment de Jamaïque
- 1 c. à c de vanille
- 1 double espresso allongé (ou votre café filtre habituel)

Préparation :

1. Mélangez le lait, la citrouille, le sirop d'érable, les épices et la vanille dans une tasse à l'aide d'une fourchette ou d'un petit fouet.
2. Chauffez le tout à la casserole.
3. Quand le lait est bien chaud, fouettez le pour obtenir une texture mousseuse.
4. Ajoutez ensuite le café, mélangez et servez.