



Latte à la citrouille

Temps total:
10 Minutes

Catégorie:
boisson

Portions:
1

Ingrédients:

2 doses d'espresso
1 tasse de lait
3 c. à soupe de sirop d'érable
3 c. à soupe de purée de citrouille

½ c. à café d'extrait de vanille
¼ c. à café d'épices pour tarte à la citrouille
une pincée de sel marin
cannelle pour décorer

Préparation:

1.
Versez l'espresso dans une petite casserole et ajoutez le sirop d'érable, la purée de citrouille, l'extrait de vanille, les épices et une pincée de sel.

2.
Faites chauffer le mélange à feu doux pendant environ 3 à 5 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

3.
Faites mousser le lait séparément jusqu'à obtenir une mousse fine et crémeuse.

4.
Versez le mélange citrouille-café dans une tasse et ajoutez le lait moussé par-dessus. Selon vos goûts, décorez de chantilly, d'épices pour tarte à la citrouille ou de cannelle.