



Boissons

Pumpkin Spice Latte

Pour 2 personnes.

Ingrédients

400 millilitres de lait entier
2 espresso (tasses)
1 cuillère à soupe sirop d'érable
100 millilitres de crème fraîche
1 cuillère à soupe de fines herbes pumpkin spice
1 bâton de vanille
300 gouttes courge (cuit et en purée)

Pour le pumpkin spice:

1 cuillère à café clou de girofle (moulu)
2 cuillères à café de gingembre en poudre
1/2 cuillère à café noix de muscade
2 cuillères à soupe de canelle

Méthode de préparation

Combinez les ingrédients pour les fines herbes pumpkin spice.

Mettez le lait, le courge, le pumpkin spice et le sirop d'érable dans un petit poêlon. Chauffez à feu moyen mais sans laisser bouillir le mélange. Entretemps battez la crème fraîche en neige.

Retirez le lait du feu et ajoutez-y le café et la moelle de la gousse de vanille. Mélangez bien.

Répartissez le mélange au café dans les verres et servez avec la crème fraîche. Terminez le pumpkin spice latte avec les épices à spéculoos.

Conseil: Vous pouvez conserver les fines herbes pumpkin spice jusqu'à un an dans une boîte hermétique.

