



Boissons

## Halloween pumpkin spice latte

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

4 espresso  
4 tirets de lait  
café (pour les glaçons)

### Pour le sirop pumpkin spice

355 millilitres d'eau  
300 grammes de sucre  
6 bâtons de cannelle  
1 cuillère à café clou de girofle  
1 cuillère à café de gingembre en poudre  
2 cuillères à café de noix de muscade  
4 cuillères à soupe de purée de potiron

### Méthode de préparation

Préparez du café et versez-le dans le moule à glaçons. Pour faire honneur à Halloween, utilisez des moules à glace en forme de têtes de mort.

**Conseil :** utilisez des glaçons au café dans votre café glacé pour ne pas l'édulcorer en fondant. Vous pouvez également en congeler avec du lait pour renforcer la saveur du café latte.

Pendant que les glaçons gèlent, préparez le sirop pumpkin spice. Versez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.

Une fois le sucre dissous, ajoutez les bâtons de cannelle, les girofle, le gingembre, la noix de muscade et la purée de potiron. Mélangez bien, réduisez le feu à une température moyenne-élevée et réduisez en un sirop. Remuer fréquemment pour éviter de brûler.

Verser la purée dans un récipient hermétique et la conserver au réfrigérateur une fois refroidie.

Pour le café au lait, remplir chaque verre d'une couche de sirop pumpkin spice, d'une tasse d'espresso et d'une goutte de lait. Mélangez bien et ajoutez les glaçons. Terminez par une cuillerée de crème fouettée, un peu de mélange d'épices de pumpkin spice et un glaçon. Savourez !



