



Latte au potiron et à la crème fouettée



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 4 décilitres de lait entier
- 1 cuillère à soupe de cassonade blonde
- 3 cuillères à soupe de potiron (cuit et réduit en purée)
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille
- 1 pincée noix de muscade
- 1 pincée de cannelle
- 1 décilitre de crème fouettée

Méthode de préparation

- 1.** Dans un poêlon, mélangez le lait, le sucre, la purée de potiron, l'extrait de vanille, la muscade et la cannelle.
- 2.** Faites chauffer à feu doux en remuant bien. Le mélange ne doit pas bouillir.
- 3.** Versez le latte dans deux grands verres.
- 4.** Fouettez la crème et garnissez-en les verres.