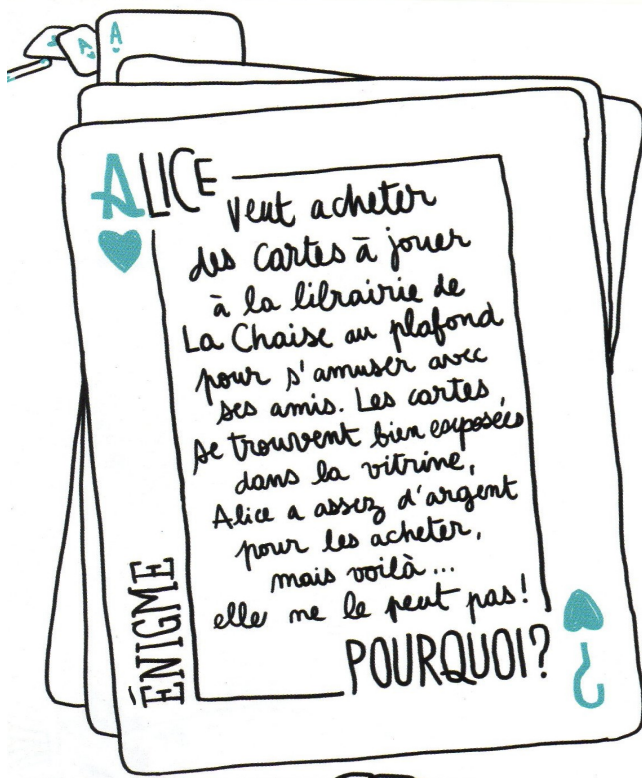


On se fait plaisir

On se remue les méninges



→ Rendez-vous au CDI pour trouver la solution !

Ça réveille les papilles ! Miam miam

Le pumpkin Spice Latte est une recette de Starbucks. C'est une boisson d'automne

Ingrédients (pour 1 personne)

- 2 cuillères à soupe de purée de potimarron
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de muscade
- 60 ml d'expresso de votre choix
- 25 cl de lait entier ou demi-écrémé
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- Crème chantilly

Crédits photo : flickr.com



Préparation de la purée

Pelez, épépinez et coupez en dés un morceau de potimarron. Faites le cuire dans une casserole à couvert avec de l'eau, juste de quoi recouvrir la courge.

Mixez finement les morceaux de courge avec un peu de vanille, de muscade et de cannelle jusqu'à obtention d'une purée lisse.

Préparation du pumpkin spice latte

Dans une casserole, versez la purée de potimarron et ajoutez-y du lait. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Selon votre goût, vous pouvez ajouter un peu plus de lait. Pour un mélange encore plus crémeux, notez que vous pouvez passer le tout au mixer.

Dans une tasse, versez la crème de potimarron et ajoutez votre expresso.

Ajoutez la crème chantilly sur le dessus, saupoudrez de cannelle.

Dégustez bien chaud

Pour que ça ressemble à une boisson Starbucks, je vous conseille d'acheter un verre Starbucks (on peut les trouver un peu partout dans le commerce) :D