

QUANTITÉ : 1 PERS.

PRÉPARATION : 10MIN

CUISSON : 3MIN

# CAFE LATTE SAVEUR PAIN D'ÉPICE

## INGRÉDIENTS

½ c. à soupe de cassonade (ou sucrant au choix)

150ml de lait ou boisson végétale au choix

1 expresso

Les épices à pain d'épice (pour 4 latte) :

¼ c. à café de gingembre moulu

¼ c. à café de cannelle moulue

1 pincée de muscade moulue

1 pincée de clou de girofle moulu

## POUR LA DÉCO

30ml de lait (peut être remplacé par un nuage de crème fouettée)

1 pincée de cannelle

Pour les plus gourmands : nappage caramel

## PRÉPARATION

- Faire chauffer le lait :** Dans une petite casserole, mettre la cassonade et ¼ du mélange à pain d'épice. Ajouter le lait en remuant. A feu moyen-doux, faire chauffer le lait jusqu'à ce que le lait soit bien chaud, sans porter à ébullition.
- Le café :** Profiter pour faire couler l'expresso.
- La touche gourmande :** Faire chauffer le lait pour la déco et le faire mousser avec un mousseur à lait.
- Dans un mug :** Verser le café dans un mug, puis le lait chaud aux épices, et enfin la mousse de lait.
- La touche finale :** Saupoudrer de cannelle, ajouter un filet de caramel selon l'envie et déguster aussitôt accompagné de son projet crochet du moment !

BONNE DÉGUSTATION !

