

# SPICY PUMPKIN LATTE

 4 parts
  5 mn
  ★★★
  5 min

## INGRÉDIENTS

### Ingrédients

500 ml cl de lait entier  
 5 cs de sirop de pumpkin  
 1 gousse de vanille  
 1 baton de canelle  
 Quelques zestes d'orange  
 6 expressos serrés

### Chantilly

25 cl de crème liquide 30%  
 Sucre Glaçe

## RÉALISATION



### 1/ PRÉPARER 6 EXPRESSOS SERRÉS

Ou plus si affinités hihi...



### 2/ METTRE À CHAUFFER

Mettre le lait, le sirop, la gousse de vanille coupée en deux, le baton de canelle, et quelques zestes d'orange à chauffer dans une casserole sur une plaque à feu doux.



### 3/ MÉLANGER

Mettre le café à votre convenance dans votre tasse et diluer avec le lait chaud, après avoir filtré les zestes, le baton de canelle et la gousse de vanille.



### 4/ BONUS

Si vous le souhaitez ajouter de la chantilly maison, il vous suffit de monter la crème liquide très froide avec un peu de sucre glace en fonction de votre goût. Et évidemment saupoudrer de canelle.



## MES NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

