

**Temps : 20 min**

**Niveau : Facile**

**Personnes : 4**

## Préparation

### Etape 1

#### Mélanger les ingrédients

Dans un pichet à lait ou une casserole, mélanger le curcuma, la cannelle, le gingembre et le poivre. Ajouter le lait ou la boisson végétale ainsi que le miel ou le sirop d'agave.

### Etape 2

#### Chauffer et émulsionner

Faire chauffer la préparation jusqu'à 65 à 70°C sans porter à ébullition. Émulsionner ensuite légèrement à l'aide de la buse vapeur de la machine à café ou d'un mousser à lait afin d'obtenir une mousse fine et crémeuse.

### Etape 3

#### Servir et décorer

Verser dans une tasse de 30 cl, ajouter une légère couche de mousse et saupoudrer d'une pincée de curcuma ou de cannelle pour la finition.

## Conseils

#### ASTUCE DE CHEF

Pour un résultat homogène et sans grumeaux, réalisez une **pâte de curcuma** avec un peu de lait chaud avant d'ajouter le reste du liquide. Cela donne une texture plus lisse et une belle couleur dorée.

#### ASTUCE ANTI GASPI

Un surplus de boisson peut également être réemployé dans un smoothie, un porridge ou une préparation pâtissière.

## Ingrédients



250 ml Lait de coco



Curcuma



Cannelle



Gingembre en poudre



Poivre noir



Miel

## Valeurs nutritionnelles

| Informations pour        | 100g |
|--------------------------|------|
| Valeur énergétique       | 1000 |
| Matières grasses (g)     | 12   |
| Dont acides gras saturés | 20   |
| Glucides (g)             | 35   |
| Dont sucres              | 5    |
| Fibres alimentaires (g)  | 14   |
| Protéines (g)            | 4    |
| Sel (g)                  | 1    |