Recette Golden latte

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 mousseur 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	127
Matières grasses (g)	0.9
Dont acides gras saturés	0.9
Glucides (g)	5.1
Dont sucres	4
Protéines (g)	0.2
Sel (g)	0.13