

Lait de noisette à la cannelle

Pour 500ml de lait de noisette

175g de noisette

625ml d'eau

3-4 bâtons de cannelle

Faites bouillir l'eau et filtrez là à travers une étamine ou un torchon propre.

Lavez les noisettes en les passant plusieurs fois sous l'eau. Placez-les dans un grand bol avec les bâtons cannelle.

Versez l'eau dans le bol et laissez tremper toute une nuit (8h minimum).

Le lendemain, mixez grossièrement les noisettes dans l'eau et passez le tout à travers un tamis fin ou un filtre à café, pressez pour récupérer tout le jus et voilà.