

## Pumpkin spice latte

### Ingrédients (pour une grande tasse)

- 60 g de purée de potimarron ou de potiron bien lisse
- 30 à 60 g de chocolat blanc (30 g suffisent pour un goût discret)
- 2 cuillères à soupe de sirop de citrouille (ou sirop aromatisé)
- 300 ml de lait (vache, amande ou autre lait végétal)
- Garniture facultative : chantilly et filet de caramel au beurre salé

### Préparation

1. Faire fondre le chocolat blanc et la purée de potiron dans un peu de lait tiède.
2. Ajouter le sirop de citrouille, puis compléter avec le reste du lait chaud.
3. Verser dans une tasse ou un grand mug.
4. Décorer d'une noix de chantilly et d'un filet de caramel au beurre salé pour un effet gourmand.



L'automne est synonyme de douce chaleur et de moments gourmands... pourquoi ne pas prolonger cette ambiance avec une boisson réconfortante ? Le Pumpkin Spice Latte version enfants revisite le célèbre latte à la citrouille sans café, pour régaler les petits au retour des balades en forêt. Une boisson à savourer à la maison, simple à préparer et parfaite pour cocooner en famille.

