# Pumpkin Spice

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

1 cuillerée à thé  de poudre de quatre épices (ou votre propre mélange de cannelle, gingembre, noix de muscade et clou de girofle)
100 grammes de potiron (cuit, à la vapeur ou à l’eau)
30 ml de crème (et un peu plus pour la garniture)
2 cuillères à soupe de sirop de sucre
20 ml d'amaretto
pépites de chocolat

# Méthode de préparation

1. **Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez jusqu’à obtention d’une texture lisse. Versez à travers un chinois dans un verre.**
2. **Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat.**