Latte au potiron et à la crème fouettée

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrediënten

4 décilitres de lait entier
1 cuillère à soupe de cassonade blonde
3 cuillères à soupe de potiron (cuit et réduit en purée)
2 cuillères à soupe d'extrait de vanille
1 pincée noix de muscade
1 pincée de cannelle
1 décilitre de crème fouettée

Bereidingswijze

1. **Dans un poêlon, mélangez le lait, le sucre, la purée de potiron, l’extrait de vanille, la muscade et la cannelle.**
2. **Faites chauffer à feu doux en remuant bien. Le mélange ne doit pas bouillir.**
3. **Versez le latte dans deux grands verres.**
4. **Fouettez la crème et garnissez-en les verres.**