



## Latte épicé à la courge

### Ingrédients :

- 100 gr de purée de butternut (ou autres variétés de courges)
- 250 ml de lait (ou alternative végétale)
- ½ cuillère à café de cannelle
- ½ cuillère à café d'autres épices de Noël (ex : clou de girofle, noix de muscade, poivre, etc.)

### Préparation :

Cuire la butternut épluchée et coupée.

Mixer la butternut.

Faire chauffer le lait avec les épices et la purée de butternut.

Fouetter le mélange afin de le faire mousser.

Vous pouvez ajouter un peu de chantilly et une pincée d'épices sur le dessus pour plus de gourmandise.

