



4 pers.



10 min



# LATTE ÉPICÉ À LA COURGE

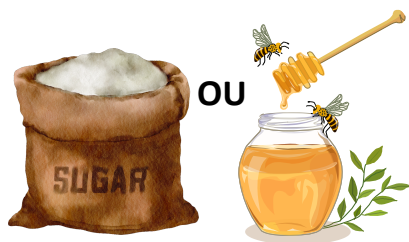
## Ingrédients



400 g de purée de courge



1l de lait  
(ou alternative végétale)



100 g de sucre ou de miel



2 c. à café de cannelle



Autres épices de Noël  
au choix  
(noix de muscade,  
clou de girofle, poivre  
noir, etc...)

## Préparation



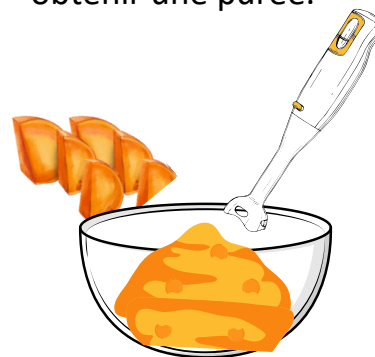
1

Faire cuire la courge selon le mode de cuisson que vous préférez. Éplucher la courge sauf s'il s'agit d'un potimarron.



2

Mixer la courge de façon à obtenir une purée.



3

Faire chauffer le lait avec les épices, le sucre ou miel et la purée de courge.



4

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

