



## Café latte « épicé » au miel d'érable



Le miel d'érable délicat et savoureux se marie parfaitement aux épices et à la courge. Une boisson très gourmande et réconfortante à déguster tout au long de l'année.

### Ingrédients pour 2 grandes tasses

- ★ 200 g de potiron\*
- ★ 1 cuillère à café de cannelle
- ★ 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- ★ 1 pincée de poivre noir moulu
- ★ 1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
- ★ 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- ★ 1 cuillère à café d'écorce d'orange en poudre
- ★ 4 cuillères à soupe de miel d'érable
- ★ 4 cuillères à soupe d'eau
- ★ Le jus de 2 petites oranges
- ★ 10 cl de crème fleurette
- ★ 100 g de mascarpone
- ★ 20 g de sucre glace + 1 cuillère à soupe
- ★ 500 ml de lait ou de boisson végétale d'avoine
- ★ 2 cafés courts type expresso



\* Si hors saison, vous pouvez utiliser du potiron congelé.

### Recette

#### Préparation de la purée de potiron

- ❶ Pelez puis coupez le potiron en cubes.
- ❷ Dans un plat allant au four, mélangez le potiron avec toutes les épices, ajoutez le miel et 4 cuillères à soupe d'eau. Remuez le tout afin de bien enrober le potiron des épices et du miel.
- ❸ Recouvrez le plat de papier aluminium pour éviter que le potiron ne brûle.
- ❹ Enfourez dans un four à 180 °C pendant 40 minutes. Le potiron est cuit lorsque vous pouvez le réduire en purée.
- ❺ Lorsqu'il est bien refroidi, mixez-le au blinder et ajoutez le jus des oranges.

#### Préparation de votre chantilly

- ❶ Fouettez le mascarpone avec le sucre glace, et les 2 cuillères à soupe de lait. Ne vous arrêtez qu'à l'obtention d'une crème bien lisse.
- ❷ Dans un grand saladier, que vous aurez placé préalablement au réfrigérateur au minimum 1 heure, montez la crème fleurette en chantilly et ajoutez une cuillère à soupe de sucre glace.
- ❸ Versez la chantilly à la préparation au mascarpone et mélangez délicatement le tout.

#### Préparation du café latte

- ❶ Préparez 2 cafés dans des grandes tasses pendant que vous réchauffez votre préparation de potiron avec le lait dans une casserole.
- ❷ Versez le lait au potiron sur le café, ajoutez votre chantilly et saupoudrez d'un peu de cannelle ; dégustez votre café latte « épicé » au miel d'érable !