



Le Pumpkin Spice Latte au lait de coco : la recette réconfortante d'Halloween par ECOMIL

Une recette simple, chaleureuse et pleine de saveurs, pour un goûter gourmand ou un moment réconfortant, entre petits et grands (alternative sans caféine) !

Les ingrédients :

- 1 c. à soupe de sirop d'érable,
- 2 c. à soupe de courge cuite à l'eau,
- 1 espresso ou du café soluble,
- 1 c. à café de mélange d'épices Pumpkin Spice,
- Boisson végétale Barista Ecomil.



1. Commencez par faire chauffer une demi-tasse de **boisson de coco Barista Ecomil** (ou autre saveurs Barista Ecomil selon préférences). Ajoutez ensuite la **courge cuite**, le mélange **Pumpkin Spice**, le **sirop d'érable** et **l'espresso**. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une **préparation homogène** et bien parfumée.
2. Faites ensuite mousser **1/3** de tasse de **boisson de coco Barista Ecomil**. Cette étape permet d'obtenir cette **texture aérienne et généreuse** qui fait tout le charme d'un bon latte.
3. Versez et mélangez délicatement les **3/4** de la **mousse de coco** dans la préparation au café et à la courge. Terminez avec le reste de mousse de coco **sur le dessus de votre préparation**, pour obtenir un **Pumpkin Spice Latte** encore plus gourmand.
4. Pour sublimer et parfumer encore plus votre boisson, ajoutez simplement une **pincée de cannelle**.

Et voilà : votre Pumpkin Spice Latte maison au lait de coco est prêt à être dégusté !

L'ensemble de la gamme Barista est à retrouver dans les magasins spécialisés en France.
Ecomil : la gamme Barista la plus large du marché !
En savoir plus sur www.ecomil.com