

# Latte végétal

à la noisette et à l'ashwagandha



Préparation :

5 minutes

Cuisson :

3 minutes

Portions :

2 personnes

## Ingrédients :

- 25 cl de lait végétal à la noisette\*
- 2 c à c de purée de noisettes toastées\*
- 2 à 3 c à c de miel de fleurs sauvages
- 1/2 cuillère doseuse d'ashwagandha en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre

1. Faire tiédir le lait végétal dans une casserole.
2. Transvaser dans un mixeur et ajouter la purée de noisettes toastées, le miel, l'ashwagandha et la cannelle.
3. Mixer une minute pour obtenir une boisson légèrement mousseuse.
4. Verser dans deux verres et saupoudrer un peu de cannelle pour décorer.
5. Déguster tiède.

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)