

Latte végétal

à la noisette et à l'ashwagandha



Préparation :

5 minutes

Cuisson :

3 minutes

Portions :

2 personnes

Ingédients :

- 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

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

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.

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

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

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr