

CAFÉ CHAÏ À LA COURGE

Ingredients (Pour 6-8 tasses)

- 3 bocaux hermétiques d'env. 2 dl
- Sirop aux épices (à conserver)
- 1,5 dl de sirop d'érable
- 1 dl d'eau
- 4 ptes de couteau de cannelle
- 3 ptes de couteau de gingembre en poudre
- 1 pte de couteau de noix de muscade
- 1 pte de couteau de clou de girofle en poudre
- Purée de courge (à conserver)
- 400 g de potimarron ou de courge butternut
- ½-1 dl d'eau
- Latte (1 portion)
- ½-1 expresso
- 2 c. à s. de sirop aux épices
- 1-1,5 dl de lait
- 3 c. à s. de purée de courge
- ½ dl de crème fouettée
- 1-2 c. à s. de purée de courge

Preparation:

Pour le sirop aux épices

Porter le sirop d'érable et l'eau avec les épices à ébullition. Donner un bouillon.

Transférer chaud dans un bocal et fermer.

Purée de courge

Dans une casserole, laisser frémir les dés de courge ou de potimarron environ 30 min.

Réduire en purée et remplir les bocaux restants avec la purée encore chaude, fermer.

Pour le latte

Chauffer le lait et l'expresso sans bouillir. Ajouter un peu de purée de courge et de sirop aux épices. Transférer dans un verre haut.

Faire mousser un peu de lait chaud à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un émulsionneur à lait. Verser sur le liquide chaud. Saupoudrer de cannelle au moment de servir.

L'astuce : Le sirop aux épices et la purée de courge se conservent au moins un mois au réfrigérateur. La quantité permet de préparer 6-8 tasses. Pour un latte plus sucré, supprimer l'expresso.

Le potimarron et la courge butternut font partie des courges qui contiennent le plus d'amidon et conviennent donc particulièrement bien pour cette recette.

