

Les recettes de la ferme au lait demi-écrémé original Fairebel

🕒 Préparation : 50 mn 🕒 Repos : 25 min

INGREDIENTS

- 1 anis étoilé • 1 gousse de cardamome entrouverte • 1 gousse de vanille fendue • 1 bâton de cannelle • 12 cl d'eau • 50 cl de lait demi-écrémé original Fairebel • 3 càs de thé noir • 120 g de potimarron coupé en dés • 50 g de sirop d'érable • crème chantilly • cannelle en poudre



UNE BOISSON CHAUDE ORIGINALE **PUMPKIN SPICE LATTE** (2 TASSES)

1. Dans une casserole, versez l'eau, l'anis étoilé, les gousses de cardamome et de vanille ainsi que le bâton de cannelle. Faites-les bouillir et laissez chauffer 5 min à feu doux. Retirez ensuite du feu et laissez reposer 15 min.
2. Pendant ce temps-là, préparez votre potimarron pour en faire de la purée. Mettez les dés dans une casserole avec de l'eau et laissez frémir environ 30 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Réduisez-les en purée et réservez.
3. Dans votre casserole d'eau et d'épices, ajoutez le lait et portez à ébullition. Retirez-la du feu pour y ajouter le thé et laissez infuser 10 min à couvert.
4. Passez la préparation au chinois et réchauffez-la. Incorporez la purée de potimarron et le sirop d'érable en mélangeant bien.
5. Versez dans des tasses et servez avec de la crème chantilly en saupoudrant de cannelle..

Bon appétit !



Le saviez-vous?

Un GOLDEN ARCHERS BELGE des nouveaux Produits 2014 a été décerné par le Comité Royal Belge de la Distribution et ses revues Distribution d'aujourd'hui et Distributie Vandaag, à notre lait demi-écrémé dans la catégorie « produit équitable ». Plus d'infos et la liste des points de vente sur www.fairebel.be