



LAIT D'OR

Réconfortant, crémeux et parfait pour une petite pause.



1 Portion



5 Minutes



Facile

INGRÉDIENTS:

- 250 g de lait au choix
- 4 g de mélange d'épices Golden Milk
- 1 pincée de sel
- 10–15 g de miel ou de sirop
- 5 g d'huile de coco ou alternativement 10 g de crème de coco

Le mélange d'épices contient du curcuma, du poivre noir, du gingembre et de la cannelle – une combinaison merveilleusement harmonieuse.

PRÉPARATION:

Verse le lait avec le mélange d'épices, le sel et l'huile de coco dans une petite casserole. Il est important de bien mélanger le tout à froid afin d'éviter les grumeaux et de répartir les épices de manière homogène.

Fais ensuite chauffer le mélange à feu moyen à doux, sans le porter à ébullition. Laisse infuser pendant environ 5 à 7 minutes pour que les arômes se développent pleinement.

Retire la casserole du feu et ajoute le miel ainsi que la vanille.

Pour une touche encore plus gourmande, fais mousser brièvement ta Golden Milk à l'aide d'un mousser à lait ou d'un mixeur. Elle deviendra ainsi particulièrement crémeuse, presque comme un petit dessert.

