



LA RECETTE *du* LUNDI

latte chaud au sésame noir et à l'amande

Leiden



INGRÉDIENTS

- 20 g de sésame noir du Comptoir.
- 3 cl de sirop d'orgeat Monin, pour la douceur et le parfum d'amande.
- 45 cl de lait entier.

PRÉPARATION

- Fais légèrement griller le sésame dans une poêle sèche pendant 1 à 2 minutes, en remuant.
- Laisse-le tiédir, puis réduis-le en poudre très fine avec un petit mixeur ou un moulin à épices.
- Mixe cette poudre avec 35 cl de lait et le sirop d'orgeat. Passe le mélange dans une passoire fine pour une texture plus douce.
- Chauffe doucement, sans faire bouillir. Répartis dans deux tasses.
- Chauffe les 10 cl de lait restants, fais-les mousser et dépose la mousse dessus.



Pour 2 Tasses - 10min