



THE J.M. SMUCKER Co

Latté à la citrouille

Donne: 8

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 5 mins 8 N/A

Ingredients

- 3 tasses (750 ml) d'eau*
- 1 tasse (250 ml) **Folgers®** de café moulu Noir soyeux®
- 1 boîte (300 ml) **Eagle Brand®** Lait condensé sucré

Original Sweetened Condensed Milk

- 4 tasses (1 L) de lait 3,25 % ou 2 %
- 1/2 tasse (125 ml) de citrouille pure en conserve (pas de la garniture à tarte)
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) d'épices pour tarte à la citrouille
- **Garniture :**
- Crème fouettée
- Épices pour tarte à la citrouille

Directions

Step 1:

Mesurer 3 tasses (750 ml) d'eau dans une tasse à mesurer les liquides et verser dans le réservoir d'une cafetière filtre. Mettre le café dans le filtre à café de la cafetière et infuser le café.

Step 2:

Entre-temps, mélanger le reste des ingrédients au mélangeur ou mélangeur à main jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Pour un dessus mousseux, mélanger quelques minutes. Verser dans une casserole et faire chauffer sur la cuisinière jusqu'à ce que ce soit très chaud (ne pas faire bouillir). Ou, mettre dans un grand bol allant au micro-ondes et faire chauffer au micro-ondes à puissance élevée (100 %), en remuant toutes les 30 secondes, seulement jusqu'à ce que ce soit chaud (de 2 à 5 minutes). Ajouter le café infusé et remuer pour lier.

Step 3:

Servir immédiatement. Garnir de crème fouettée et d'une pincée d'épices pour tarte à la citrouille si désiré.

* Mesurer 3 tasses (750 ml) d'eau avant de la mettre dans la cafetière. Les mesures indiquées sur certaines cafetières ne sont pas exactes, c'est-à-dire qu'une tasse de café pourrait être en fait 175 ml et non 250 ml).

Images

