

## ≡ recette sucrée ≡

# LAIT D'AMANDE CHAUD AU MIEL, CANNELLE, POIVRE ET CURCUMA

⌚ 10 minutes

🕒 5 minutes

👤 2 personnes

### Ingredients

400 ml de lait d'amande  
(+ 50 ml pour faire de la mousse)  
1 cc. de cannelle en poudre  
1/2 cc. de curcuma (+ une pincée pour décorer)  
3 à 4 tours de moulin à poivre  
2 cc. de miel

### Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le lait d'amande sur feu moyen-fort, jusqu'à ce qu'il soit bien tiède.

Juste avant l'ébullition, couper le feu et incorporer la cannelle, le curcuma, le poivre et le miel. Bien mélanger au fouet.

Réaliser ensuite de la mousse de lait avec les 50 ml de lait d'amande restant.

Répartir le contenu de la casserole dans 2 tasses ou 2 bols. Ajouter ensuite la mousse de lait. Saupoudrer le tout de cannelle en poudre. Déguster immédiatement.

