

# LA RECETTE du LUNDI



latte automnal à la cannelle et au sirop vanillé

Latte



## INGRÉDIENTS

- 2 c. à café de Rooibos Vanillé du Comptoir
- 250 ml de lait entier ou végétal (avoine, amande ou soja)
- 100 ml d'eau filtrée
- 1 c. à café de miel ou sirop d'érable du Comptoir
- ½ c. à café de cannelle moulue du Comptoir
- 1 pincée de fleur de sel vanillée du Comptoir
- Chantilly (optionnelle mais fortement conseillée)



Pour 2 Tasses



## PRÉPARATION :



- **Infuse le rooibos.**
- Fais chauffer l'eau sans la faire bouillir (environ 90 °C), puis laisse infuser le rooibos vanillé du Comptoir pendant 5 à 7 minutes.
- **Prépare la base lactée.**
- Dans une petite casserole, fais chauffer le lait à feu doux avec la cannelle moulue et une pointe de miel. Ne fais pas bouillir.
- **Assemble ton latte.**
- Verse le rooibos infusé dans deux grandes tasses, ajoute doucement le lait chaud épicé, puis mélange pour obtenir une texture veloutée.
- **La touche finale.**
- Ajoute un nuage de chantilly, saupoudre de cannelle, et termine par une pincée de fleur de sel vanillée pour sublimer les arômes.

### **Astuce gourmande**

- Pour un effet barista, fais mousser ton lait avant de le verser : la texture sera plus aérienne et le parfum du rooibos encore plus intense.
- Tu peux aussi remplacer le miel par du sirop de caramel salé du Comptoir pour une version encore plus réconfortante.