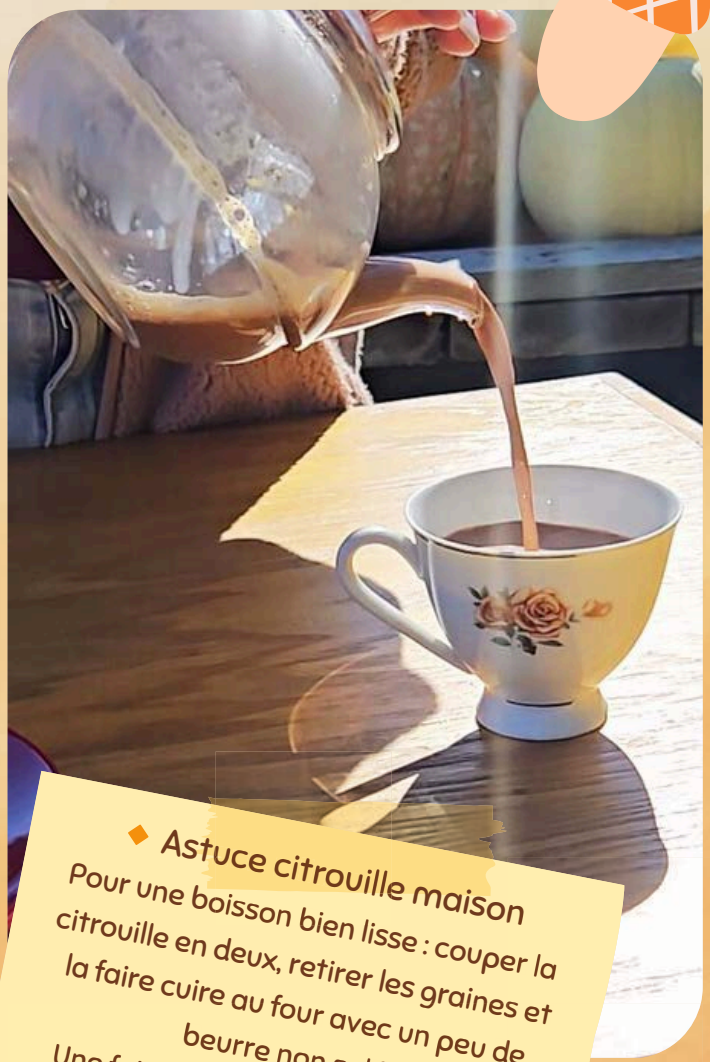
Chocolat chaud à la citrouille

Ingrédients

- 1 tasse de lait
- 1 c. à soupe de purée de citrouille
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à soupe de cacao non sucré
- Une pincée de cannelle et de sel

Étapes

- Chauffer doucement tous les ingrédients en fouettant.
- Verser dans une tasse et savourer.



Astuce citrouille maison

Pour une boisson bien lisse : couper la citrouille en deux, retirer les graines et la faire cuire au four avec un peu de beurre non salé.

Une fois tendre, retirer la chair et la broyer au mélangeur pour obtenir une purée onctueuse.

(Si on prend de la purée directement dans la citrouille cuite, c'est délicieux... mais on risque de boire quelques morceaux)

Le goût des petits fruits, autrement!