

## BOISSONS LACTÉES

---

Pour 1 personne



### Ingrédients

#### Frappuccino

2 expressos  
100 ml de lait 1/2 écrémé  
1 cuillère à café de sucre  
3 ou 4 glaçons

#### Matcha latte

1 cuillère à café de poudre de Matcha  
30 ml d'eau d'eau tiède  
200 ml de lait 1/2 écrémé bien froid  
1 cuillère à café de miel  
2 gouttes d'extrait de vanille

#### Ube latte

2 cuillères à café de poudre de Ube  
200 ml de lait 1/2 écrémé bien froid  
1 cuillère à café de sirop d'agave

### Frappuccino

Faire couler un expresso dans le fond d'un verre. Ensuite dans un blender, mettre un autre expresso, le sucre, 70 ml de lait, 1 glaçon et le mélanger jusqu'à ce que la glace soit pilée. Faire mousser le reste du lait. Verser la préparation dans le verre délicatement, puis ajouter la mousse et quelques glaçons.

### Matcha latte

Tamiser le matcha dans un bol puis le diluer avec de l'eau tiède. Ensuite le fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Dans un bol, faire mousser le lait avec le miel et la vanille.

Puis délicatement, ajouter le lait mousseux sur le matcha, en plusieurs fois, pour que la mousse remonte en haut du verre. Terminer en saupoudrant d'un peu de matcha.

### Ube latte

Diluer l'Ube avec 1/3 du lait, ajoutez le sirop d'agave et versez dans le verre. Faites mousser le reste du lait. Ajoutez-le délicatement dans le verre, pour que la mousse remonte en haut du verre. Terminer en saupoudrant d'un peu d'Ube.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel