



## Les laits aromatisés maison en 3 recettes

### Lait à la châtaigne

Préparation : 5 mn

Infusion : 20 mn

Recette pour 2 verres

#### Ingrédients

- 50 cl de lait
- 2 c à s de farine de châtaigne

1. Mixez le lait et la farine de châtaigne. Faites chauffer le lait à la châtaigne.
2. Laissez infuser à couvert pendant 15 à 20 minutes.
3. Filtrez le lait et dégustez chaud ou froid.

*Le + : préparez un chocolat chaud avec un lait à la châtaigne.*

### Lait à la sauge

Préparation : 5 mn

Infusion : 20 mn

Recette pour 2 verres

#### Ingrédients

- 50 cl de lait
- 12 grandes feuilles de sauge fraîche
- 1 c. à soupe de miel liquide

1. Faites chauffer le lait dans une casserole et déposez les feuilles de sauge et le miel.
2. Laissez infuser à couvert pendant 15 à 20 minutes.
3. Filtrez le lait et dégustez chaud ou froid.

*Le + : préparez une béchamel avec votre lait à la sauge pour recouvrir vos gratins.*

## **Lait aux noisettes et noix de cajou**

Préparation : 5 mn

Infusion : 20 mn

Recette pour 2 verres

### **Ingrédients**

- 50 cl de lait
- 80 g d'un mélange de noisettes et de noix de cajou

1. Mixer les noisettes et noix de cajou. Ajoutez le lait et mixez. Faites chauffer le lait aux noisettes et noix de cajou dans une casserole. Laissez infuser à couvert pendant 15 à 20 minutes.
2. Filtrez le lait et dégustez chaud ou froid.

*Le + : préparez une savoureuse pâte à crêpe avec votre lait aux noisettes et noix de cajou*

© Recette et stylisme : AnneCé Bretin - photo : Amélie Roche pour le Cniel, la filière laitière