



Iced Banana Bread Latte

Latte glacé banane-espresso au lait d'avoine, surmonté d'un cold foam parfumé madeleine.

🕒 Préparation 4 min

🥛 Boisson froide



Ingrédients

PRODUIT	RÉF.	DOSAGE
Purée de banane Routin	—	30 ml
Espresso simple	—	1 (~30 ml)
Boisson à l'avoine type barista	—	250ml
Glaçons	—	120 g
Cold foam Oatly, bien froid	—	50 ml
Sirop madeleine	—	8 ml

Préparation

- 1 Base banane-espresso.** Extraire l'espresso et le verser encore chaud sur la purée de banane, dans un pichet. Mélanger vivement pour bien dissoudre la purée.
- 2 Monter le verre.** Remplir le verre de glaçons, verser la boisson à l'avoine, puis le mélange banane-espresso par-dessus pour créer un dégradé.
- 3 Cold foam madeleine.** Dans un pichet, mettre le cold foam et le sirop madeleine. Fouetter au mousser à main 15 à 20 secondes, jusqu'à une texture épaisse mais encore coulante.
- 4 Finition.** Déposer le cold foam lentement sur le dessus du verre. Parsemer de crumble de biscuit ou de cannelle. Servir avec une paille.