



Boissons sans alcool

Lait d'amande maison



8h15

TEMPS TOTAL

8h15

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

49

CALORIES

Étape 1

Trempage des amandes

- 1 Placer les amandes dans un saladier. Couvrir d'eau puis laisser tremper les amandes toute la nuit (8 heures minimum).

Étape 2

Préparation du lait d'amandes

- 1 Egoutter puis émonder les amandes.
- 2 Placer les amandes avec l'eau dans un blender puis mixer jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
- 3 Passer le lait au chinois afin d'enlever toutes les particules restantes.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser le lait dans des verres.
- 2 Placer chaque verre dans une soucoupe puis décorer la coupe de quelques amandes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le trempage des amandes

30 g **Amande(s)**
entière(s)
1 **Eau**

Ingrédients pour le lait d'amande

1 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Amande(s) entière(s)**