

Lait d'argousier à l'orange

Ingrédients

- 1 grosse orange non traitée
- 300 ml de lait ribot froid
- 4 cuillères à soupe de jus d'argousier
- Édulcorant selon votre goût
- 1/4 cuillère à café de vanille en poudre
- 1/4 cuillère à café de gingembre en poudre

Préparation

- Rincez l'orange à l'eau chaude et essuyez-la.
- Découpez deux longues spirales de zeste avec un épluche-légumes. Pressez le jus de l'orange.
- Mixez vigoureusement le lait ribot et le jus d'argousier.
- Ajoutez de l'édulcorant selon votre goût. Versez le jus d'orange et mixez pour que le mélange devienne légèrement mousseux. Ajoutez la vanille et le gingembre et versez le tout dans deux verres.
- Décorez avec les spirales de zeste d'orange.