

## Café glacé antillais

### INGREDIENTS

60 cl de café filtre moyennement fort, ayant refroidi 20 min environ  
½ orange et un ½ citron finement émincés

1 rondelle d'ananas

sucré selon le goût

1 à 2 gouttes d'Angostura

3 glaçons par verre

rondelle de citron ou d'orange

### MATERIEL NECESSAIRE

**Un mixer, une saupoudreuse**

### PREPARATION ET REALISATION

1 – Dans une grande jatte, versez le café refroidi sur les fruits.  
2- Mélangez et laissez refroidir au congélateur pendant 1 h environ

3 – Sortez du congélateur et remuez. Retirez les rondelles de fruits. Sucrez et incorporez l'Angostura.

4 – Mettez 3 glaçons dans chaque verre, puis versez la boisson au café. Décorez d'une ½ rondelle d'orange ou de citron sur le bord du verre ou dans le liquide.

### CONSEILS ET ASTUCES

Pour cette recette, employez un café pas trop fort, de préférence filtré



2 personnes



Antilles



boisson



moyen



5 min



facile

Alice Délice

