

Café mexicain

INGREDIENTS

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| 50cl café corsé | 2 Cs de sucre roux |
| 2 Cs de chocolat fondu | cannelle en poudre |
| 10cl de crème fleurette | Muscade |
| 25 cl crème liquide entière | 2 Cs sucre glace |



italie



Boisson



Économique



5 min



facile

MATERIEL NECESSAIRE

Un mousser à lait une machine espresso avec buse vapeur

PREPARATION ET REALISATION

1- Fouettez ensemble le chocolat fondu, la crème fleurette, la cannelle, le sucre et la muscade

2 – Versez le café chaud dans le mélange et remuez bien.

3 – Répartissez dans 4 tasses, puis déposez 1 généreuse rosace de crème chantilly faite au siphon

4- Garnissez éventuellement d'un bâton de cannelle

CONSEILS ET ASTUCES

Chantilly avec le siphon Versez la crème liquide entière dans le siphon ajoutez le sucre glace, vissez la tête, percutez une cartouche de gaz. Secouez énergiquement 5 secondes. Laissez reposer 2 minutes. Conservez au frais entre deux utilisations

Alice Délice

