



Café frappé

Ingrédients

(Pour 1 verre)

- glaçons
- lait
- café soluble

Chantilly au siphon

Ingrédients

- 30cL de crème
- 3 ou 4 c.c. de sucre glace

Pour la chantilly

Mélangez la crème et le sucre glace. Si vous pouvez, passez le tout au chinois pour éviter les risques de bouchon dans le siphon, et versez dans le siphon.

Mettez la cartouche (de N₂O pour la chantilly !!) dans le réceptacle prévu à cet effet et vissez-le jusqu'à entendre le «pschitt !».

Secouez énergiquement (!!) le siphon puis positionnez-le tête en bas, et faites un premier essai dans l'évier pour éviter toute éclaboussure indésirable.

Conseil : garder un doigt derrière la «détente» pour ne pas appuyer trop fort.

Pour le café frappé

Remplissez la moitié d'un verre avec des glaçon et recouvrez de lait. Versez dans un blender.

Ajoutez une cuillère à café de café soluble (j'ai pris le nescafé sélection, corsé et intense) et mixez un moment, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux de glaçons.

Versez dans le verre et ajoutez la chantilly. Décorez avec un coulis de caramel et/ou quelques copeaux de chocolats.

Bon appétit ! :)