Notre recette

Café de Noël



Conseil supplémentaire
de John Vosanibola

Chef chez **dieCuisine**

- Ajoutez un petit morceau de zeste d'orange dans le lait pendant qu'il chauffe, puis retirez-le avant de servir.

Pour 2 tasses

env. 10 min

2x espresso double

300 ml de lait au choix

3 cuillères à café de sucre roux

1 cuillère à café de cannelle moulue

¼ de cuillère à café de gingembre moulu

3 cardamome

1 pincée de noix de muscade

1 cuillère à café de cacao en poudre

¼ de bâtonnet gousse de vanille



Préparation

1. Faites chauffer lentement le lait dans une petite casserole.

2. Ajouter le sucre, ½ cuillère à café de cannelle, le gingembre, la cardamome, la noix de muscade, le cacao et la vanille.

3. Bien mélanger à l'aide d'un fouet et laisser infuser 2 à 3 minutes. Veiller à ne pas faire bouillir le lait.

4. Filtrer le lait épicé, puis le faire mousser.

5. Répartir le café chaud dans deux tasses et verser le lait mousseux par-dessus.

6. Garnir avec le reste de cannelle, selon les goûts.

Photos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine

En collaboration avec dieCuisine www.diecuisine.ch