

metro



Café irlandais

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 6 Votes

1 VERRE À PIED | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Crème 35%
(1/4 tasse)

10 ml Sucre
(2 c. à thé)

30 ml Whisky (préféablement irlandais)
(2 c. à soupe)

190 ml Café noir fort ou expresso
(3/4 tasse)

Préparation

Fouetter légèrement la crème et 5 ml (1 c. à thé) de sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux mais encore coulant.

Dans un verre à pied, mettre le reste de sucre et le whisky.

Chauffer au-dessus d'une flamme en tournant le verre pendant que le whisky flambe.

Ajouter le café et mettre, sans remuer, la crème fouetté dessus.

Source : Académie Culinaire

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.