Café Frappé Maison

Ingrédients

- 2 cuillères à café de café soluble
- 2 cuillères à café de sucre
- 3-4 cuillères à soupe d’eau froide
- Des glaçons
- 150 ml d’eau froide supplémentaire pour compléter le verre

Préparation

1. Rassembler les ingrédients et le matériel : café soluble, sucre, eau froide, glaçons, shaker (ou bocal avec couvercle), grand verre, paille large.
2. Mettre dans le shaker le café soluble, le sucre et 3–4 cuillères à soupe d’eau froide.
3. Fermer le shaker et agiter vigoureusement 30–45 secondes jusqu’à obtention d’une mousse claire et onctueuse.
4. Remplir un grand verre aux trois quarts avec des glaçons.
5. Verser délicatement la mousse sur les glaçons en conservant autant que possible la texture mousseuse.
6. Compléter le verre avec de l’eau froide, en la versant doucement sur le côté pour préserver les couches.
7. Ajuster la force en ajoutant plus d’eau si désiré.
8. Servir avec une paille large et longue.

Révision #1
Créé 2026-06-18 17:46:01 UTC par Admin
Mis à jour 2026-06-18 18:30:24 UTC par Admin