

Le goût corsé du whisky se répand sous un nuage de mousse de lait dans un espresso classique.



RECETTE

Ingrédients

- 2 glaçons
- 20 mL de Baileys
- 40 mL de lait froid (4 secondes)
- 30 mL d'espresso
- mousse de lait ferme froide (7 secondes)

Préparation

Mettre les glaçons dans un verre et verser l'espresso. Ajouter 20 mL de Baileys et le lait froid et sublimer avec la mousse de lait froide.

Melitta®, le plaisir du café

