

Elles sont nombreuses **les astuces pour faire d'un simple café une boisson à**

tomber à la renverse ! Les créations sont multiples pour sublimer le café : de la maladresse d'apprenti à la parfaite réalisation de barista chevronné. La clé de leur succès a bien souvent été la gourmandise qu'elles inspirent !

Selon la légende, **le premier café de Vienne à ouvert ses portes en 1685**, après la défaite des forces ottomanes. Le jeune espion qui avait aidé à emporter la victoire, se fit récompenser par les 5 sacs de café en grain pris aux vaincus. Il reçut également l'autorisation de proposer à ses clients la consommation du fameux breuvage. Il proposa le café comme à Istanbul, c'est-à-dire "à la turque". Mais il ne rencontra pas le succès escompté. La solution ? Ajouter de la gourmandise à cette boisson ! Une cuillère de miel et une autre de crème fouettée plus tard, le café viennois était né !

Pour reproduire l'effet "wahou" du café viennois, voici la recette.

Pour une personne, il vous faut 1 allongé, de la crème chantilly et du cacao en poudre

- Préparer votre café allongé dans une grande tasse
- Recouvrir de crème chantilly
- Saupoudrer de [cacao](#)

Le petit plus :

Notre variante du café viennois est de **saupoudrer votre boisson de cannelle**. On peut aussi y ajouter un trait de caramel liquide. Bonne dégustation !

Articles similaires

Le Café viennois, comme une intense valse autrichienne...



Slow cosmétique à faire soi-même !



**Le Fika : la pause café
bonheur à la Suédoise
a 100 ans !**



**Des petits-déjeuners
musclés pour bien
commencer l'année...**