

Un café frappé, pour s'offrir un instant de fraîcheur !

L'histoire ne commence pas en Belgique mais sur la Côte d'Azur. Oublions le café liégeois car l'Italie n'est plus très loin. C'est entre Monte-Carlo et Vintimille que la Riviera laisse découvrir ses charmes. Il fait chaud et nous sommes en quête de fraîcheur.

Roquebrune-Cap-Martin. Un gentil estaminet du centre-ville. Un café glaçons s'impose. Le soleil au zénith. Derrière le comptoir, le serveur s'active. Il laisse couler un espresso dans une tasse et remplit un bol de glaçons. Le froid et le chaud côte à côte. Il ajoute un fin sirop vanille sur ces petits icebergs. Un troisième ustensile fait son entrée. Un grand verre transparent. Rien qu'à le voir, on s'imagine soi-même en tenue de cocktail. Il verse les deux d'un trait et mélange le tout. Le garçon ramène avec lui le breuvage tant attendu. Fresco ! C'est déjà les vacances.

Envie d'un café frappé ? C'est par ici qu'on le prépare !

Ingrédients :

- 1 café allongé (10 cl)
- 4 glaçons
- 1 trait de sirop d'orgeat

Tout mettre au shaker et secouer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Servir dans un grand verre et savourer la fraîcheur !

Pour les plus gourmands : remplacer le sirop d'orgeat par du sirop à la vanille et vous obtiendrez un Café Vanilla, mmmh délicieux !

Un café frappé, pour s'offrir un instant de fraîcheur !

Articles similaires



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...