



Boissons

Irish coffee avec glaçons au café

Pour 1 personne

Ingrédients

1 cuillère à café de sucre brun
30 millilitres de whisky irlandais
150 millilitres de café (noir bouillant et fort)
60 millilitres de café (froid demi-fort)
50 millilitres de crème (fouettée à moitié)

Méthode de préparation

Versez le café demi-fort dans de petites formes à glaçons que vous mettez une nuit au congélateur.

Mélangez le sucre brun avec le whisky et le café bouillant. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez refroidir complètement et réservez une heure au frigo. Versez prudemment la crème fraîche sur le café avec une cuillère sur le côté bombé d'une autre cuillère. Ajoutez chaque fois 2 glaçons au café. Servez immédiatement.

