

Un cocktail au café venu des Caraïbes, avec du rhum, du Curaçao Triple Sec et des oranges inspiré par le flegme jamaïcain.



RECETTE

Ingrédients

- 1 tasse de café
- 2 cl de rhum blanc
- 2 cl Curaçao Triple Sec (ou de Cointreau)
- de la crème
- des oranges

Préparation

Verser du rhum blanc et du Curaçao Triple Sec dans un verre, remplir avec du café chaud. Coiffer de crème et râper un peu de zeste des oranges non-traitées.

Melitta®, le plaisir du café

