

L'hiver pointe le bout de son nez. La rencontre d'un espresso chaud au goût sucré et intense et d'un sommet de mousse de lait froide.



RECETTE

Ingrédients

- 2 glaçons
- 10 mL de sirop de vanille
- 40 mL de lait froid (4 secondes)
- mousse de lait ferme froide (5 secondes)
- 30 mL d'espresso

Préparation

Mettre les glaçons dans un verre, puis verser le lait froid, le sirop de vanille et la mousse de lait froide. Parfaire ensuite avec l'espresso.



Melitta®, le plaisir du café

