



NOUVEAU *Fortissio Lungo*

Irish Coffee et sablé

DIFFICULTÉ: DIFFICILE

DURÉE DE LA PRÉPARATION: 3 MIN POUR LE CAFÉ + 25 MIN POUR LES SABLÉS



Ingédients

- 1 capsule de Grand Cru Fortissio Lungo
- 2 cl de sirop de canne
- 1 cl de whisky irlandais
- cuillèreées à café de crème fouettée
- 250 g/9 oz de farine sans levure
- 50 g/2 oz de farine de riz
- 100 g/4 oz de sucre
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- 250 g/9 oz de beurre
- sucre semoule

Matériel

- 2 tasses à Lungo (2 x 150 ml/5 oz)
- 1 four
- 1 bol
- 1 robot
- 1 plaque en silicone

Préparation

Irish Coffee :

- Chauffer 1 cl de whisky irlandais avec 2 cl de sirop de canne au bain-marie.
- Préparer le Grand Cru Fortissio Lungo dans une tasse à lungo (110 ml/4 oz).
- Verser la première préparation avec le Grand Cru Fortissio Lungo dans un verre.
- Ajouter la crème fouettée et servir.

Sablés :

- Préchauffer le four à 160 °C/320 °F.
- Mettre les deux types de farine, le beurre en morceaux, le sucre et la vanille dans le bol d'un robot.
- Mélanger petit à petit pour former une boule de pâte.
- Étaler la pâte en rectangle sur une plaque en silicone ou une tôle avec du papier sulfurisé fariné par-dessus.
- Couper la pâte en carrés de la pointe du couteau.
- Enfourner pendant 15 à 20 min.
- Laisser refroidir et casser les carrés le long du traçage.
- Servir les sablés avec les Irish Coffee