

# ESPRESSO MACCHIATO AU ROMARIN ET AU MIEL DE PIN

🕒 3 minutes

👤 Facile



## MATÉRIEL

Cuillère de l'Appareil Barista  
Machine à café

## CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

## INGRÉDIENT(S)

Milano Intenso  
40 ml 

Lait 1.5%  
100 ml 

Pignons de pin  
1 

Romarin  
1 

Miel  
1 

## INSPIRATIONS



## COMMENT FAIRE

### ÉTAPE 01

Tout d'abord, versez 100 ml de lait 1,5 % directement dans l'appareil Nespresso Barista. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette "Latte Macchiato" sur l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage.

### ÉTAPE 04

Ajoutez du miel sur le dessus.

### ÉTAPE 02

Extrayez capsule de Milano Intenso dans une tasse à espresso VIEW. Avec la Cuillère Barista, appliquez la mousse de lait sur le café.

### ÉTAPE 05

Savourez !

### ÉTAPE 03

Saupoudrez quelques pignons de pin et du romarin frais sur la mousse.