

## CITRON BASILIC À L'ITALIENNE

🕒 3 minutes

👤 Facile



### MATÉRIEL

Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista  
Verre à recette VIEW  
Cuillère de l'Appareil Barista

### CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

#### INGRÉDIENT(S)

Milano Intenso 40 ml 

Cubes de glace 4 pièces 

Tranche de Citron Fraîche 20 ml 

Sucre brun 4 g 

Eau Pétillante 70 ml 

Sirop de Canne 10 ml 

feuilles de basilic 6 pièces 

### INSPIRATIONS



### COMMENT FAIRE

#### ÉTAPE 01

Extrayez la capsule de Milano Intenso dans votre appareil Nespresso Barista et ajoutez 1 glaçon. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette "Iced Nitro" et appuyez sur le bouton de démarrage.

#### ÉTAPE 02

Dans un verre à recettes VIEW, mettez 4 morceaux (20 g) de citron frais, 4 g de cassonade (équivalent à 1 bâtonnet de sucre brun Nespresso). Mélangez le tout. Ajouter 5 feuilles de basilic frais et 10 ml de sirop de canne.

#### ÉTAPE 03

Ajoutez 3 glaçons et versez 70 ml d'eau pétillante. Mélangez-le lentement avec une cuillère. Versez dessus le mélange de Nitro froid. Ajouter un beau morceau de basilic frais et de zeste de citron frais sur le dessus.

#### ÉTAPE 04

Savourez !