


DÉLICE GLACÉ FESTIF AU BEURRE D'ARACHIDES

  Facile

MATÉRIEL


CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Crème 35 % 
250 ml

Beurre d'arachides
20 g

Cubes de glace 
8 pièces

Miel 
5 g

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

PRÉPARER LA CRÈME FOUETTÉE EN METTANT 250 ML DE CRÈME FROIDE (35%) ET UNE DEMI-CAPSULE DE CHARGEUR DE SIPHON À CRÈME FOUETTÉE DANS UN SIPHON À CRÈME FOUETTÉE DE 0,5 L, PUIS SECOUER VIGOUREUSEMENT.

ÉTAPE 02

DANS LA TASSE ALTO VERTUO, METTRE 20 G DE BEURRE D'ARACHIDE, AJOUTER 7 À 8 GLAÇONS NESPRESSO ET EXTRAIRE 230 ML DE CAFÉ AU SAVEUR ARACHIDE ET SÉSAME GRILLÉ. (RETIRER UNE PARTIE DE LA CREMA SI NÉCESSAIRE).

ÉTAPE 03

AJOUTER LA CRÈME FOUETTÉE PRÉPARÉE SUR LE DESSUS DU CAFÉ.

ÉTAPE 04

GARNIR AVEC DES GRAINES DE SÉSAME GRILLÉS ET AVEC DU MIEL SUR LE DESSUS.