

# 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.