



Boissons avec alcool
Irish coffee



10 min	5 min	5 min	0	515
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **2** personnes

Ingrédients pour le café

45 g **Café moulu**
500 ml **Eau**
10 g **Sucre roux**
45 ml **Whisky**

**Ingrédients pour la
crème fouettée**

250 g **Crème fraîche
épaisse**
15 g **Sucre roux**

**Ingrédients pour le
dressage**

10 grain(s) **Grains de café**

Étape 1

Préchauffage des verres

- 1 Remplir chaque verre avec de l'eau chaude. Cela empêchera également les verres de s'ébrécher.

Étape 2

Préparation du café

- 1 Mettre le café moulu dans la machine à café.
- 2 Ajouter l'eau.
- 3 Allumer la cafetière et faire couler le café.

Étape 3

Préparation de la crème fouettée

- 1 Ajouter la crème épaisse et le sucre dans un grand saladier. Bien fouetter pour mélanger les deux ingrédients.
- 2 Verser la préparation dans un siphon. Réserver.
- 3 Il est possible de fouetter la crème à l'aide d'un batteur électrique. Dans ce cas, battre la crème jusqu'à ce que de petits pics commencent à se former et déposer une quenelle de crème sur le dessus du café à l'aide d'une

cuillère à soupe.

Étape 4

Dressage

- 1 Vider l'eau chaude des verres.
- 2 Remplir chaque verre de café jusqu'aux 3/4.
- 3 Ajouter le sucre et le whisky.
- 4 Mélanger jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.
- 5 Recouvrir de crème fouettée et de grains de café.
- 6 Servir immédiatement.