

Recette du Café Frappé Maison

Ingrédients

- 2 cuillères à café de café instantané de qualité
- 2 cuillères à café de sucre en poudre (ajustable selon vos préférences)
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 150 ml de lait froid (entier, demi-écrémé ou végétal)
- 6 à 8 glaçons

Matériel nécessaire

- Un shaker ou un bocal en verre avec couvercle hermétique
- Un grand verre haut
- Une paille
- Une cuillère à mélange

Étapes de préparation

- Dans le shaker ou le bocal, versez le café instantané, le sucre et l'eau froide.
- Fermez hermétiquement et secouez vigoureusement pendant 30 à 45 secondes jusqu'à obtenir une mousse épaisse et onctueuse.
- Remplissez le verre avec les glaçons.
- Versez le mélange de café mousseux sur les glaçons.
- Ajoutez délicatement le lait froid par-dessus.
- Mélangez doucement avec une cuillère pour homogénéiser les saveurs et servez immédiatement.

Astuces de chef

- Pour une version plus gourmande, ajoutez une boule de glace à la vanille ou une touche de sirop de caramel.
- Utilisez du lait d'avoine pour une texture plus crémeuse et une alternative végétale savoureuse.
- Saupoudrez le dessus avec un peu de cacao en poudre ou de cannelle pour une présentation professionnelle.
- Si vous utilisez du café expresso chaud, laissez-le refroidir complètement avant de le secouer avec les glaçons pour éviter de les faire fondre trop vite.