

BOISSON CHAUDE



MOCHA Caramel BEURRE SALÉ

Savourez un mocha au goût délicieux de cacao et de caramel beurre salé.

Le caramel, onctueux et fondant, apporte une touche savoureuse à votre mocha.

Pour une pause café réussie, accompagnez cette boisson de caramels moelleux et fondants.

INGRÉDIENTS POUR 1 CAFÉ

- Une dosette de café SENSEO® Corsé
- 120 ml de lait
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- Une pincée de sel
- Du caramel beurre salé et du sel pour la décoration

INGRÉDIENTS POUR LE CARAMEL

- 100 g de sucre
- 15 g de beurre salé
- 60 ml de crème liquide



PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Commencez par préparer le caramel. Versez le sucre dans une casserole de taille moyenne avec un fond épais. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde et prenne une couleur ambrée.

ÉTAPE 2

Ajoutez-y le beurre et faites-le fondre en remuant. Ajoutez la crème liquide et fouettez jusqu'à obtention d'un caramel uniforme. Retirez du feu et laissez refroidir.

ÉTAPE 3

Versez le caramel et la poudre de cacao dans un grand verre. Ajoutez-y une pincée de sel puis le café SENSEO® Corsé fraîchement préparé.

ÉTAPE 4

Réchauffez le lait (dans une casserole ou au micro-ondes) et ajoutez-le à votre préparation.

ÉTAPE 5

Versez le reste du lait dans un mousser à lait et faites-le mousser pour obtenir une mousse chaude. Versez la mousse sur votre préparation. Rajoutez un filet de caramel et quelques grains de sel sur la mousse pour la décoration. Votre café est prêt à être dégusté ! Pour une pause gourmande réussie, accompagnez votre café de caramels.

