

# Mon Coldbrew

J'ai découvert le **coldbrew** il n'y a pas très longtemps et en allant à l'arbre à café et surtout en discutant avec Fanny, Barista et devenue amie. C'est très subtil et ça laisse paraître tous les arômes du café sans avoir l'amertume (que personnellement, je n'affectionne pas vraiment). Le **coldbrew**, c'est un café infusé à froid en goutte à goutte pendant 12 ou 24h. Voici ma version, un peu plus rapide à faire à la maison pour profiter de ce breuvage génial !

**Ingrédients pour 1L** : 75g de **TRÈS** bon café moulu (j'insiste sur le **TRÈS BON**, j'utilise celui-ci : Bourbon Jaune ) – 50cl d'eau minérale froide – 50cl d'eau minérale en glaçons.

Pour le montage, c'est un peu bricolage avec ce que vous avez. J'ai une fontaine à whisky qui me vient de mes grands-parents, du coup, j'ai utilisé ça pour le côté goutte-à-goutte.

Dans le réservoir, placez le café moulu, puis l'eau et enfin les glaçons.

Placez un pichet de plus d'1L sous la fontaine et ouvrez le robinet au minimum pour faire un goutte-à-goutte.

Il ne reste plus qu'à attendre (vérifiez de temps en temps que le robinet ne soit pas bouché).

Gardez ensuite au frais et consommez avec des glaçons =)

Attention à l'excès de caféine ☐

Le mieux, c'est de faire cela le soir, pour en avoir le matin et en boire dans son mug préféré !

---

# L'arbre à café – le café autrement



Au départ, je ne suis pas vraiment café...

Déjà dans les tiramisù, j'évitais de manger ceux qui en contenaient... Ou encore d'en mettre quand je les faisais.

Au détour de rencontres et des discussions, j'ai fini par découvrir cette boutique magnifique dans une petite rue du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

Une boutique où le café et sa préparation sont à l'honneur. Rencontre aussi avec la vice-championne Barista 2017 qui vous guidera sur le genre de café qui vous fera basculer. Un doux.

Un fruité. Un mélange pour un latte qu'on aime épicé...

Et si vraiment, vous êtes curieux et aventureux, goûtez le café d'animaux ☐

On peut demander le café pour sa cafetière filtre, à piston, italienne, à expresso, à expresso manuel... Ou juste en grain.

On peut même l'emporter si le temps vous manque ☐

Maintenant je bois du café, noir, sans sucre, en expresso =)

Honnêtement, vous pensiez aimer le café... En allant là-bas, vous saurez !

Merci à @larbreacafe et merci Fanny <3





L'arbre à café : 10 Rue du Nil, 75002 Paris – instagram

---

# Glace au café

Personnellement, je ne suis pas une grande fan de café. Ou alors avec beaucoup de lait et de sucre, voir avec une boule de glace vanille :-). Cependant, beaucoup de mes amis aiment ça, surtout sous forme sucré. Du coup, aujourd'hui je vous propose une recette de glace au café (par contre, il faut une sorbetière). La base est toujours la même quasiment, on part d'une crème anglaise bien onctueuse.

**Pour 8 personnes** : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 1CS d'extrait de vanille – 1 double espresso fort

La veille, mettre la cuve de la sorbetière au congélateur.

Préparez votre double espresso. Réservez.

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec la gousse de vanille ouverte et grattée.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé/matcha chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ». (on réalise une crème anglaise finalement).

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service. Ajoutez le double espresso froid et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème – au contact – (cela évite la formation de « peau »).

Placez au froid pendant au moins une nuit couverte.

Mettre la sorbetière en marche, versez la crème pour la remplir à moitié. Laissez turbiner pendant 30/45min.

A déguster de suite ou à mettre au congélateur dans une boîte hermétique (à consommer dans la semaine qui suit).

Ajoutez du pralin en poudre sur votre glace pour ajouter de la gourmandise au côté amer du café. ☐

---

## Irish cream coffee

**Pour un Irish Cream coffee** : 2 boules de glace café maison – Chantilly au cacao maison – 1CS de whisky – 1CS de sucre blanc

Placez la glace au café dans un joli mug transparent.

Faites chauffer le sucre et le whisky ensemble. Versez sur la glace.

Ajoutez la chantilly par dessus !

Il ne reste plus qu'à planter la cuillère ...

---

# Cupcake choco-café

**Pour 12 cupcakes** : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de sucre en poudre – 2 œufs – 150g de farine – 1,5cc de levure chimique – 2cc de café soluble – 1cc d'eau bouillante – 50g de chocolat noir haché.

**Pour le topping** : 100g de chocolat noir – 2CS de Kalua – 50g de beurre doux – 75g de sucre glace – 1cc d'extrait de café – copeaux de chocolat blanc.

Préchauffez votre four à 180°C. Garnissez votre moule à muffins avec les caissettes de papier.

Dans un grand saladier, battez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure. La texture doit être crémeuse et lisse. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez à la cuillère.

Garnissez vos moules et enfournez pendant 20min.

Pendant ce temps, préparez le topping. Faites fondre le chocolat, le beurre et le kalua dans une casserole.

Hors feu, ajoutez l'extrait de café puis le sucre glace. Réservez.

Quand les cupcakes sont cuits, laissez refroidir sur une grille. Quand ils sont froids, trempez les dessus des cupcakes dans le topping tiède pour que cela couvre bien le dessus. Terminez avec des copeaux de chocolat blanc. Réservez au froid.

A servir au moment du gouter avec un bon espresso ou tout simplement à la fin du repas ☐