



UNE BOISSON RAFRAÎCHISSANTE
POUR TOUS LES AMATEURS DE CAFÉ

CAFÉ LIÉGEOIS CLASSIQUE



Qu'est-ce qui combine le meilleur de deux mondes ? Bien sûr, le bon café liégeois ! Le mélange exquis de café aromatique et de crème glacée rafraîchissante est exactement ce qu'il faut en été. Pour cela, il n'est pas nécessaire d'aller au salon de thé le plus proche, vous pouvez vous-même le préparer facilement chez vous, dans votre cuisine !

INGRÉDIENTS (pour 1 personne):

- » 200 ml de café
- » 1 cuillère à café de sucre
- » 2 boules de glace à la vanille
- » 50 g de crème fouettée
- » Vermicelles de chocolat, sauce caramel ou sirop pour décorer

- 01.** Dans un premier temps, préparer le café et le laisser bien refroidir.
- 02.** Selon vos goûts, ajouter du sucre.
- 03.** Fouetter la crème.
- 04.** Dans un grand verre, disposer 2 boules de glace à la vanille et verser le café froid.
- 05.** Ajouter ensuite la crème fouettée.
- 06.** Si vous le souhaitez, vous pouvez napper le café liégeois de vermicelles de chocolat, de sauce caramel ou de sirop.

IL N'Y A PAS DE LIMITES À VOTRE FANTAISIE !