NESPRESSO | RECIPES

COCKTAIL AU CAFÉ, PAMPLEMOUSSE & THYM

5 min Facile

MATÉRIEL

Shaker
verre à cocktail
Paille

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Sirop de vanille
1 cl

glaçon
2 Unité

Feuilles de thym séchées
5 feuille

Jus de pamplemousse
10 cl

Capsule de Robusta Uganda Édition Limitée
1 Unité

Feuilles de coriandre
5 feuille

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez du sirop de vanille dans un verre à recette.

ÉTAPE 02

Mettez quelques feuilles de thym séchées préalablement écrasées, le jus de pamplemousse et 2 glaçons dans un shaker. Agitez quelques secondes. Ajoutez au verre à recette.

ÉTAPE 03

Préparez un espresso (40ml) à part et y ajoutez quelques glaçons. Versez le tout dans le verre à recette.

ÉTAPE 04

Décorez avec une brindille de thym séchée et servez.