

## COCKTAIL ÉTHIOPIEN

🕒 5 min.

👤 Facile

### MATÉRIEL

Verre À Recette  
Aeroccino Ou La Buse Vapeur  
De Votre Machine  
Shaker

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

### INGRÉDIENTS

Capsule Du Grand Cru *Master  
Origin Ethiopia*  
100ml De Jus De Pamplemousse  
Rose  
Cuillères À Soupe De Glace Pilée  
Glaçons  
10ml De Sirop De Fleur De  
Sureau  
20ml De Sirop De  
Pamplemousse  
Tranche De Pamplemousse

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Versez 20 ml de sirop de pamplemousse dans le verre
- Ajoutez 3 cuillères à soupe de glace pilée et ajoutez le jus de pamplemousse rose
- Versez le Grand Cru *Master Origin Ethiopia* (110 ml) dans un shaker contenant 5 glaçons et 5 ml de sirop de fleur de sureau
- Faire mousser le café avec un mousser à lait pour le rendre plus crémeux
- Ajoutez ensuite la préparation au verre
- Décoration : décorez le verre avec une tranche de pamplemousse