

ESPRESSO MACCHIATO LIME ET BASILIC | ORIGINAL

🕒 6 min 🍷 Moyenne



MATÉRIEL

Cuillère
Appareil connecté pour recettes à
base de lait Barista
Tasse à espresso View
Creatista Plus

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Infiniment Espresso 40 ml

Lait 1.5% 30 ml

Sucre brun 3 g

Zeste de lime 2 pièces

Feuilles de basilic 1 Feuille

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Versez le lait froid dans le contenant du Barista à la marque du niveau minimum.

ÉTAPE 02

Récupérez la mousse de lait avec une cuillère non métallique et versez-la sur votre café, jusqu'au bord de la tasse.

ÉTAPE 03

Profitez de votre recette !

ÉTAPE 04

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton démarrer sur l'appareil.

ÉTAPE 05

Saupoudrez 3 grammes de sucre brun sur le dessus et utilisez un brûleur pour le caraméliser.

ÉTAPE 06

Faites couler une capsule Infiniment Espresso dans une tasse à espresso VIEW.

ÉTAPE 07

Râpez la peau d'une lime fraîche non-traitée sur la mousse, et garnissez avec des feuilles de basilic ciselées.