

LIME & BASIL CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min 🍷 Medium



MATÉRIEL

Cuillère
Tasse à cappuccino
VIEW Espresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

- Infiniment Espresso 40 ml 
- Lait à 1,5 % de matière grasse 100 ml 
- Sucre brun 3 g 
- Zeste de citron vert 1 
- Basil leaves 3 Feuille 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez 100 ml de lait dans l'appareil **Nespresso Barista** ou dans un **Aeroccino**. Pour l'appareil **Barista**, fermez le couvercle, sélectionnez la recette cappuccino et appuyez sur la touche de démarrage.

ÉTAPE 02

Versez 40 ml de **Infiniment Espresso** dans une tasse à espresso.

ÉTAPE 03

À l'aide d'une cuillère non métallique, déposez un peu de mousse de lait chaud au-dessus du café.

ÉTAPE 04

Saupoudrez-y 3 g de sucre roux et utilisez un chalumeau de cuisine pour caraméliser le dessus façon crème brûlée.

ÉTAPE 05

Râpez du zeste de citron vert frais non traité sur la mousse et garnissez le tout de feuilles de basilic ciselées.

ÉTAPE 06

Bonne dégustation !