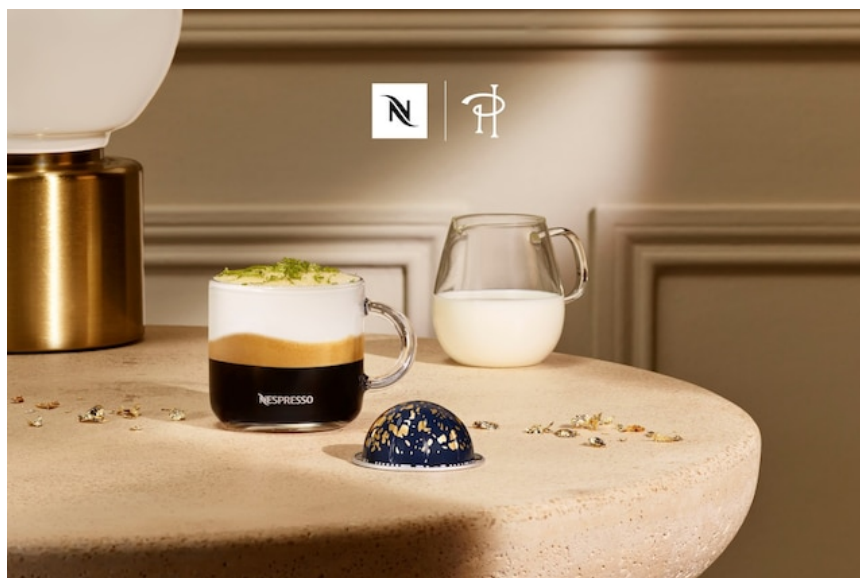


# LIME & BASIL CRÈME BRÛLÉE DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min 🍵 Medium



## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### MATÉRIEL


Cuillère  
Tasse à cappuccino  
VERTUO DOUBLE ESPRESSO


### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Infiniment Double Espresso  
80 ml 

Lait à 1,5 % de matière  
grasse  
100 ml 

Sucre brun  
3 g 

Zeste de citron vert  
1 

Basil leaves  
2 

### INSPIRATIONS



#### ÉTAPE 01

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

#### ÉTAPE 02

Versez 80 ml de **Infiniment Double Espresso** dans une tasse à double 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 le zeste de citron vert frais non traité sur la mousse et garnissez le tout de feuilles de basilic ciselées.

#### ÉTAPE 06

Bonne dégustation !