

# ALPINE ESPRESSO MARTINI

🕒 4 minutes

👤 Facile



## MATÉRIEL

Shaker

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



## INGRÉDIENTS

Crème (3,5 % de matière grasse)  50

Eau-de-vie d'abricot  40

Sirop de sucre  20

Glaçons  4

Abricot sec  1

Petit morceau de branche de sapin  1

## INSPIRATIONS

## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### ÉTAPE 01

Préparez 2 capsules de **Festive Black Espresso** (40 ml) dans un shaker.

### ÉTAPE 02

Ajoutez 20 ml de sirop de sucre, 40 ml d'eau-de-vie d'abricot et 3 glaçons (30 g chacun) dans votre shaker. Refermez puis secouez énergiquement pendant 20 secondes.

### ÉTAPE 03

Versez votre recette dans votre verre à Martini Nespresso.

### ÉTAPE 04

Rincez votre shaker, mettez 1 glaçon (30 g), 30 ml de crème (3,5 % de matière grasse) et secouez énergiquement pendant 10 secondes.

### ÉTAPE 05

Avec une cuillère, transférez la crème du shaker dans votre verre à Martini **Nespresso**.

### ÉTAPE 06

Coupez un abricot sec en 3 morceaux et placez-les sur un cure-dent avec un petit morceau de branche de sapin en guise de garniture.