

MOSCOW MENTHE AU CAFÉ

🕒 5 mins.

👤 Facile

MATÉRIEL


Shaker


CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




INGRÉDIENT(S)

Lime fraîche non traitée
1 pièce 

Miel
20 ml 

Glaçons Nespresso
8 pièces 

Bière de gingembre
100 ml 

Brin de menthe
1 pièces 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Dans un grand verre Mixologist Nespresso, déposez la moitié d'une lime fraîche non traitée (60 g) coupée en 12 morceaux, ajoutez 20 ml de miel.

ÉTAPE 02

À l'aide d'un bâtonnet à cocktails, écrasez les ingrédients. Déposez 6 glaçons.

ÉTAPE 03

Versez 100 ml de bière de gingembre. Remuez doucement en soulevant les morceaux de lime pour les mélanger.

ÉTAPE 04

Préparez 80 ml de café dans un shaker Nespresso et ajoutez 4 glaçons. Fermez le couvercle puis secouez vigoureusement.

ÉTAPE 05

Versez délicatement le café glacé dans le verre, sur le mélange. Décorez d'une belle branche de feuilles de menthe (non traitée).

ÉTAPE 06

Facultatif : 40 ml de vodka.