

CAFÉ MICHAUD- COLAT CARAMEL

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER
LA BÛCHE CHOCO-CARAMEL



UNE CRÉATION
D'ALEX VALLIERES, MIXOLOGUE
📍 ALEX.R.VALLIERES

Michaud
sans retenue

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de lait
- 2 c. à table de poudre de cacao
- 8 oz de chocolat mi-sucré
- 10 oz de café
- 1 oz Tia Maria
- Crème fouettée
- Sauce caramel (maison pour un meilleur résultat)

PRÉPARATION

Dans une casserole à feu doux, mélanger le lait, le cacao et le chocolat mi-sucré, puis faire fondre.

Fouetter légèrement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu (Attention de ne pas faire bouillir votre chocolat). Ajouter le café au mélange.

Dans une tasse, verser le Tia Maria suivi du mélange de café et chocolat. Terminer avec la crème fouettée et un filet de sauce caramel.