

CAFÉ MICHAUD- COLAT FOUETTÉ

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER
LA BÛCHE FUDGE



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

Michaud
sans retenue

INGRÉDIENTS

- 125 ml de crème à fouetter
- 1 c. à thé de cacao
- 1 c. à thé de sucre
- 10 oz de café
- 1 oz de Tia Maria
- 1 oz de vodka
- Chocolat râpé

PRÉPARATION

Fouetter vigoureusement la crème, le cacao et le sucre jusqu'à l'obtention de pics fermes

Dans une tasse, ajouter le café, le Tia Maria et la vodka.

Ajouter une portion de crème fouettée sur le dessus et pour un peu de fantaisie, ajouter une pincée de chocolat râpé.