

LA RECETTE *du* LUNDI



iced tiramisu latte

Leidson



INGRÉDIENTS

♥ Produits du Comptoir

2 c. à café de cacao amer du Comptoir + un peu pour la finition
2 cl de sirop Monin Vanille

À ajouter

2 expressos
250 ml de lait
Des glaçons

Pour le nuage mascarpone

60 g de mascarpone
80 ml de crème liquide entière bien froide
1 c. à soupe de lait

PRÉPARATION

1. Prépare le café

Fais couler 2 expressos et laisse-les refroidir quelques minutes.

2. Prépare le nuage tiramisu

Mélange le mascarpone avec la crème liquide, la cuillère de lait et 1 cl de sirop Monin Vanille. Fouette juste assez pour obtenir une mousse crémeuse et coulante : on ne cherche pas une chantilly ferme.

3. Monte les Iced Lattes

Dans chaque verre, mets :

- une belle quantité de glaçons,
- ½ cl de sirop Vanille,
- 125 ml de lait,
- 1 espresso refroidi.

Verse doucement le café pour garder un joli effet de couches.

4. Version tiramisu 🍷

Ajoute généreusement le nuage mascarpone sur le dessus puis termine avec une belle pluie de cacao amer du Comptoir.