



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Café Dalgona au lait d'avoine

Recette pour 6 personnes



Ingrédients

300 g de café soluble

300 ml de sucre roux

300 ml d'eau chaude (90°C)

660 ml de lait d'avoine

Mise en place

1. À l'aide d'un batteur ménager ou d'un fouet, mélangez le café soluble, le sucre roux et l'eau chaude jusqu'à obtenir une consistance de mousse (cela peut facilement prendre 10 min).
2. Chauffez le lait d'avoine, dressez dans le verre puis disposez à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille la mousse de café.
3. On peut décorer de chocolat râpé sur le dessus.

Bonne dégustation !

Simon Favre