



**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