



Café Philtre

Une variation contemporaine de l'Espresso Martini. Pensé comme un trait d'union entre énergie et sophistication : moins de sucre, mais plus de subtilité. Le sarrasin torréfié vient faire écho aux notes de dégustation de la vodka Le Philtre. La vanille et la tonka râpée quant à elles confèrent une touche de gourmandise et de réconfort.

Recette

Ingrédients (ml)

- Vodka Le Philtre : 40
- Sirop de sobacha & vanille ou sirop de vanille : 20
- Café frais : 40
- Foamer dash : 2

Préparation

- Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons
- Shaker vigoureusement pour bien refroidir la préparation
- Verser en filtrant dans un verre à cocktail refroidi
- Râper la fève tonka à la surface de la mousse sur une moitié seulement à l'aide d'une microplane

Matériel : Shaker, jigger, strainer, passoire, microplane. / **Garnish** : Fève de tonka râpée.
/ **Verrerie** : Verre à cocktail Pony. / **ABV** : 11% / **Calories** : 88