CAFé AU LAIT



Le lait au café, boisson officielle du Rhode Island, offre les mêmes sensations que le lait au chocolat, mais avec un coup de fouet caféiné. Bien qu'il soit rare de trouver du sirop de café prêt à l'emploi dans les épiceries en dehors de la Nouvelle-Angleterre, il est aussi simple et rapide à préparer qu'un sirop simple ordinaire et peut également être utilisé dans les cocktails ou comme base pour une crème aux œufs à l'ancienne.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 5 mins
- **Portions**: 1

Ingredients

- 160 ml d’eau
- 1 tasse de sucre cristallisé
- Une pincée de sel fin
- 1/4 de tasse de poudre d'espresso instantané
- 1/2 c. à café d’extrait de vanille
- 180 ml de lait froid, plus un peu selon votre goût
- 2 cuillères à soupe de sirop de café, plus au goût

Préparation

Etape 1
Préparer le sirop de café : Dans une petite casserole, à feu moyen-vif, mélanger au fouet l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition et retirer du feu. Incorporer la poudre d'espresso et la vanille en fouettant jusqu'à ce que la poudre soit dissoute. Laisser refroidir complètement. Vous devriez obtenir environ 1 1/4 tasse. Transférer dans un pot, une bouteille ou un autre contenant hermétique refermable et réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit froid, au moins 2 heures.

Etape 2
Préparez le lait au café : Remplissez un verre de 10 onces avec environ 3/4 de tasse de lait. Ajoutez le sirop de café en remuant ; goûtez et ajoutez du sirop si vous le souhaitez. Selon la quantité de sirop que vous ajoutez, le mélange peut varier d'un beige clair à un beige foncé. Ajoutez délicatement du lait sur le dessus, si vous le souhaitez, remuez et servez immédiatement.