

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Macchiato ou café-viennois ?

Info : Apparemment, après m'être renseignée auprès de membres d'un forum "café" que je connais bien, ce ne serait donc pas un macchiato (qui signifie "taché" en italien) mais plutôt un **café viennois** puisqu'il y a de la **chantilly**... En fait, un **macchiato** est un café avec juste une **goutte de lait** puisque café macchiato signifie en italien "café taché"...



Vous faites couler un espresso ou un café bien serré dans une tasse.

Préparer une chantilly avec ou sans siphon. Il vous faudra de la crème entière (style crème fleurette).

Déposer la crème chantilly sur votre espresso et régalez-vous !

Personnellement, j'ai ajouté du coulis de caramel sur la chantilly et des petites perles de chocolat pour faire + gourmand !!!!