

Frapuccino



Pour 2 grands verres ou 3 moyens :

- 1/
 - 200g de lait 1/2 écrémé
 - 200g de crème liquide entière *ou allégée, pourquoi pas*
 - 4 gros glaçons
 - 2 ou 3cc de café lyophilisé ou 2 ristretti (*ristretto : café court et corsé*)
 - 1cs rase de poudre de cacao *ou 2cs de chocolat en poudre*
 - 3cs bombées de sucre +/- *selon vos goûts*
 - 1cs de sirop de vanille *ou de sirop de noisette ou amande*
- 2/
 - 100g de crème entière + 1cs de sucre pour la crème fouettée

Mettre le tout dans un mixeur (/1) et mixer 3 minutes à vitesse rapide. Si vous n'avez pas de mixeur faites avec un mixeur plongeant. Et si vous n'avez ni l'un ni l'autre, fouettez avec un fouet électrique ou à main, il faut juste dans ce cas ne pas mettre les glaçons au départ mais les piler et les mettre à la fin. Vous pouvez aussi mettre le tout dans une bouteille fermée et secouer énergiquement, en cuisine il y a toujours une solution. *Une mousse épaisse doit se former en surface. Si vous utilisez du café lyophilisé la boisson sera plus onctueuse*

Fouetter la crème avec le sucre (/2) *la crème ne doit pas être trop ferme .*

Remplir les verres à 3 centimètres du bord et déposer 1cs de crème fouettée.

Boire avec une paille en la faisant remonter tout en aspirant afin de récupérer de la crème fouettée au passage ;)