

Café glacé vietnamien

Ingrédients:

3 c. à table (20g) de café vietnamien moulu

2-3 c. à table de lait condensé (au goût)

Eau bouillante

Glaçons

Accessoire important:

Filtre à café vietnamien

Préparation:

Mettre le café moulu dans le fond du filtre en métal et déposer ou visser la partie métallique qui sert de presse sur le café.

Mettre 2-3 c. à table de lait condensé dans le fond d'un verre ou une tasse.

Mettre le filtre contenant le café sur la tasse.

Ajouter 20ml d'eau bouillante sur le café et attendre 30 secondes pour le faire gonfler.

Remplir ensuite le filtre d'eau bouillante et mettre le couvercle de métal sur le filtre. Le café prendra 7-10 minutes à égoutter.

Note: Pour un café corsé, remplir seulement 1 filtre d'eau complet, mais nous remplissons le filtre 2 fois pour avoir une plus grande quantité.

Remplir un 2e verre de glaçons.

Lorsque le café a terminé de couler, retirer le filtre et bien mélanger le café et le lait condensé.

Verser le tout dans le verre contenant les glaçons et servir.