



# Café

*Café aux épices façon Vin Chaud  
aux épices façon Vin Chaud*



# Café

## Café aux épices façon Vin Chaud

### ■ Temps de préparation :

20 minutes pour la recette

20 minutes au réfrigérateur

### ■ Difficulté de réalisation : Moyenne

### ■ Ingrédients pour 1 verre à recettes Nespresso :

- 5 cl de vin rouge
- 1 tranche d'orange
- 1 étoile de badiane
- 1 morceau de gingembre
- ½ bâton de cannelle
- 1 tranche de citron jaune
- 1 clou de girofle
- 2 g de gélatine

### ■ Grand Cru Nespresso recommandé :

Decaffeinato Intenso

### ■ Préparation :

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide pour qu'elles ramollissent et mettez-les à égoutter dans une passoire. Faites chauffer le vin et faites-le flamber. Ajoutez tous les ingrédients et faites infuser le tout quelques minutes. Passez l'ensemble au chinois (passoire fine) puis faites réchauffer le vin infusé, ajoutez la gélatine et bien remuer pour qu'elle se mélange. Versez le mélange dans un verre ou une tasse Nespresso. Laissez reposer au réfrigérateur puis versez le Grand Cru au-dessus. Réalisez une mousse onctueuse simplement grâce au système « One-touch\* » de votre Lattissima+.

### ■ Le conseil de Michel Roth :

Vous pouvez faire un café vin chaud sans gélifier la base de vin afin d'avoir un café aromatisé sans séparation.

\* en une seule touche