

# Café Latté 444

## Recette pour 1 Cocktail

**Description** Un Café Latté revisité avec une pointe d'épices

**L'astuce du chef** Avant de commencer votre cocktail, préparer un rim original sur votre verre. Trempez les bords du verre dans du sirop de cannelle puis dans des noisettes concassées

Pour le cocktail

- 2 Dés Gingembre
- 0.50 Oz Sirop d'érable
- 2 Oz Café froid
- 1 Oz Lait
  
- Glace

Pour le sirop de cannelle

- 2 Tasse(s) Eau
- 2 Tasse(s) Sucre blanc
- 2 Bâton(s) Cannelle
  
- Glace

- Pour le cocktail

Dans un shaker, déposez les morceaux de gingembre et versez le sirop d'érable. A l'aide d'un pilon, écrasez le tout délicatement. Versez le reste des ingrédients, remplissez votre shaker de glace et shakez énergiquement. Versez le tout dans un gros verre old-fashioned.

- Pour le sirop de cannelle

Portez l'eau, le sucre et la cannelle à ébullition. À feu doux, laissez réduire tranquillement pendant 10 minutes, remuez de temps en temps. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure. Filtrez le sirop à l'aide d'un chinois avant de l'utiliser en cocktail.

Verres à cocktails

- 



Old-Fashioned

Mode de préparation

-



Pilon

•



Shaker