

Café glacé pétillant



Rafrâchissez vos journées chaudes avec une délicieuse variante du café glacé traditionnel ! Découvrez une twist rafraîchissante qui apporte une touche unique. Pour un côté encore plus audacieux, essayez avec un zeste de citron ou d'orange !

Préparation 5 min
Cuisson 0 min
Portions 1
Nutrition Facts (per serving)
Calories 75
Lipides 1
Glucides 15
Fibres 0
Protéines 2
Sodium 30

Ingrédients

- 1 oz (une dose) d'espresso refroidi
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 60 ml (¼ tasse) de boisson végétale non sucrée (soya, avoine, amandes, etc.)

- 80 ml (? tasse) d'eau pétillante
- Zeste de citron ou d'orange (optionnel) (voir Note)
- Quelques glaçons

Note : Pour éviter trop d'amertume, éviter de râper le blanc du fruit.

Préparation

1. Dans un verre moyen, mélanger l'espresso et le sirop d'érable.
2. Ajouter les glaçons au verre.
3. Incorporer la boisson végétale non sucrée et l'eau pétillante.
4. Si désiré, garnir avec du zeste de citron ou d'orange.



Gabrielle Simard – Créatrice culinaire
Développement et responsable médias sociaux