

# Café Frappé par Charles Do Vale



**Le café frappé une recette proposée par le torréfacteur Charles Do Vale membre du collège Culinaire de France (artisan de qualité) à déguster à la Caf'tière à Tours (37).**



## **Ingrédients pour un grand verre:**

Café avec empreinte épicée type Indonésie Java  
20 cl Lait entier  
1 cc Sucre  
Glace pilée ou glaçons

## **Procédure**

Préparer un café serré (environ 15cl) dans l'idéal avec une cafetière italienne ou à piston.

Le sucrer très légèrement.

Verser le café sucré dans un shaker avec la glace et secouer énergiquement quelques secondes.

Faire mousser le lait bien froid.

Verser le café frappé dans un grand verre et ajouter quelques glaçons.

Incorporer doucement la mousse de lait.

**Crédit photo Clémentine Chauveau et Claire Do Vale**

La Caf'tière

14 place de la résistance

37000 Tours

09 80 77 10 88

## **RELIRE**

La Caf'tière : pour Charles Do Vale « Le café est un art et pas une science »

