

Petit péché de février au Bas-Saint-Laurent

Café flambé à l'érable

Portion
1

Préparation
5 minutes



Ingrédients

1 quartier de citron

Sucre granulé d'érable

1 oz (30 ml) de
Charles-Aimé Robert*

1/2 oz (15 ml) de brandy

Environ 1 tasse (250 ml)
de café

Crème fouettée montée
avec 1 c. à soupe (15 ml)
de sucre d'érable granulé

Copeaux de sucre
d'érable en décoration

Préparation

Humecter le bord du verre avec le quartier de citron.

Givrer avec le sucre d'érable granulé.

Réchauffer le verre sur une flamme en ayant soin de le tourner assez régulièrement pour éviter de le briser.

Verser les alcools et flamber en tournant le verre tout en finissant de caraméliser le sucre.

Verser le café très chaud à environ 1 po. (2,5 cm) du bord.

Ajouter la crème fouettée.

Décorer avec des copeaux de sucre d'érable.

Servir avec une serviette autour du verre.

* Boisson alcoolisée de sève d'érable de type Porto.

Source : Les professeurs du secteur alimentation et tourisme,
Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir,
Commission scolaire de Kamouraska-Rivière-du-Loup.



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Régions

Québec



Avec la participation de :
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
• Ministère des Ressources naturelles
• Société de la faune et des parcs



BAS-SAINTE-LAURENT
Corporation Régionale de Développement et de
Éveloppement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent