

CAFÉ LATTE ROSE-VANILLE

🕒 15 min. 🍳 Difficile

Grand Verre À Recettes (350
ml/12 Oz)
Petit Couteau



Capsule Des Grands Crus
Volluto Ou *Decaffeinato*

Gousse De Vanille De Tahiti,
Ouvrte En Deux Sur La
Longueur

40 G (1.4 Oz) De Crème
Fleurette

Cuillère À Café De Sucre
Glacé

1 Cuillère À Soupe D'eau De
Rose, De Préférence
Naturelle

200 ml (6.8 Oz) De Lait
Écrémé Très Froid

Gousse De Vanille, Pétales De
Rose Fraiches Ou Petits
Boutons De Rose



Versez l'eau de rose dans le lait

- Égrainez la gousse de vanille ouverte en deux à l'aide d'un petit couteau
- Ajoutez la gousse et les graines à la crème fleurette
- Chauffez légèrement la crème, puis laissez-la refroidir au réfrigérateur
- Une fois la crème refroidie, retirez la gousse de vanille et fouettez la crème en ajoutant le sucre petit à petit
- Placez la crème dans un grand verre
- Préparez un Café Latte avec le lait aromatisé à la rose et une capsule de *Volluto* ou *Decaffeinato*
- Décorez avec la gousse de vanille et des pétales de rose
- Dégustez immédiatement