

## *Irish coffee*

*Les puristes vous diront qu'il ne s'agit pas de la recette originale et ils auront ... raison !*

*En effet, l'Irish coffee se prépare avec du whiskey (whisky irlandais)  
On peut prendre du whisky.*

*L'Irish coffee ne comporte que deux couches (le mélange  
whisky/café et la crème), mais je trouve la présentation plus  
esthétique avec trois ...*

*Et enfin, l'Irish coffee est fait avec de la crème légèrement battue,  
et non de la chantilly ... mais il faut bien que je rentabilise mon  
siphon ! Si vous n'avez pas de siphon, peu importe ! Vous pouvez  
faire vous-même votre crème battue (avec un fouet)*



*Pour 1 verre :*

- 4 cl de whiskey ou de whisky*
- 15 cl de café fort*
- 1 CS de sucre en poudre*
- de la chantilly au siphon*  
*Ou chantilly Babette*  
*Ou crème fraîche battue*

- Dans une casserole, faire chauffer le whisky et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre
- Faire du café fort (si vous avez une machine à espresso, n'hésitez pas à l'utiliser !!!)
- Verser le whisky chaud dans le verre, puis verser le café par dessus. Pour faire des couches bien distinctes, il faut incliner le verre et verser le café très doucement en prenant soin de la faire couler sur la paroi du verre et non directement dans le whisky.
- Siphonner une dose de chantilly sur le dessus du verre



- Planter une paille dans la chantilly (ou mieux une cuillère paille) et servir immédiatement.

*Il vaut mieux ne pas conduire après cela !*

*C'est à consommer avec modération, évidemment !*

*Si vous avez abusé, tant pis pour vous !*

*Vous serez incapables de lire la suite*