



NITRO COFFEE CAIPIRINHA

POUR LE ISI NITRO 1 L



Recette

**DU SANDRO
ROTH**

INGRÉDIENTS

- ½ citron vert
- 10 ml** de sirop (de votre choix, par ex. sirop d'hibiscus)
- 1** pincée de sel
- 60 ml** de cachaça ou de rhum blanc
- 80 g** de café nitro infusé à froid ou de café filtre (compter 20 g de café pour 100 g d'eau)

PRÉPARATION

Verser l'ensemble des ingrédients dans le iSi nitro et réserver au réfrigérateur env. 30 minutes. Placer les verres au congélateur avant de servir.

Visser deux capsules iSi nitro, secouer huit fois.

Placer l'embout légèrement en biais sur la paroi du verre, appuyer sur le levier et servir directement dans le verre. Et voilà, votre caipirinha est prête. Bonne dégustation!

→ **Conseil:** pour le café, optez pour un dosage un peu plus fort que pour un café filtre normal. Pour un maximum de saveurs, insérez une deuxième capsule iSi nitro.

Le plaisir de cuisiner!