



COLD BREW COFFEE

pour le iSi Nitro 1l



INGRÉDIENTS

1 L l'eau

80 g café, moulu grossièrement

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et placer la préparation au réfrigérateur pendant 12 heures, puis filtrer à l'aide d'un filtre à café.

Maintenant verser dans un Nitro. Visser la capsule de siphon Nitro et secouez environ 8 fois.

Placez la douille de façon légèrement oblique contre la paroi en verre, pressez le levier. C'est prêt maintenant déguster !

→ **CONSEIL:** Pour un café infusé à froid aromatisé, ajouter les ingrédients suivants (en option): 40 g de sirop d'érable ou de miel, 10 g de poivre de Sichuan concassé, 2 branches de romarin, 4 branches de thym