

CAFÉ AU TAHINI



Il s'agit d'une boisson tendance et originale qui associe la richesse du café à la saveur douce, noisétée et légèrement amère du tahini (pâte de sésame). C'est une création inspirée des saveurs du Moyen-Orient, parfaite pour les amateurs de goûts profonds et complexes.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 1
-

Ingredients

- 240 ml de café noir chaud
 - 2 cuillères à soupe de tahini, lisse
 - 2 cuillères à café de miel, ou votre édulcorant préféré
 - ¼ cuillère à café de cannelle moulue
 - 2-3 cuillères à soupe de crème à café
-

Préparation

Etape 1

Dans un mixeur, ajouter le café, le tahini, le miel et mélanger. Ajouter le miel (facultatif), la crème à café et la cannelle moulue (facultative). Il est conseillé de boire ce mélange ou de garder une cuillère à portée de main, car il finira par se séparer. Pour une boisson glacée : Préparer comme indiqué ci-dessus, puis verser sur

des glaçons et déguster !