



# Café Glacé à la pêche

**POUR 1 VERRE**



**Temps de préparation** : 8 minutes

**Difficulté de réalisation** : moyenne

**Ingrédients** :

- 2 capsules de Livanto
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 1 cuillère à soupe + 1 cuillère à café de sirop de pêche
- 50 ml de yaourt à boire à la pêche
- 3 ou 4 glaçons
- lait entier
- Petits éclats d'amandes ou de noisettes



**étapes** :

- Préparez votre café dans une grande tasse, ajoutez une étoile de badiane et laissez infuser 5 minutes.
- Pendant ce temps, préparez un peu de mousse de lait avec la buse vapeur de votre machine ou l'Aeroccino et ajoutez une cuillère à café de sirop de pêche. Réservez.
- Retirez l'étoile de badiane et versez ensuite le café parfumé dans un shaker. Secouez-le énergiquement avec des glaçons afin de le refroidir.
- Versez la cuillère à soupe de sirop de pêche et le yaourt à boire à la pêche dans le café froid et secouez à nouveau vigoureusement.
- Versez dans un verre à recettes Nespresso bien froid.
- Déposez un peu de mousse de lait parfumée à la pêche sur le dessus.
- Décorez avec de petits éclats d'amandes ou de noisettes.
- Servez et préparez-vous à ce que l'on vous en re-demande.



**SUGGESTION DE DÉGUSTATION** :

En cocktail, l'été, au bord d'une piscine.



**GRANDS CRUS RECOMMANDÉS** :

Livanto

**ACCESSOIRES RECOMMANDÉS** :

