

Café et chantilly coco-vanille



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 cafés

- 4 dosettes *Nespresso* de votre choix
 - 250 ml de crème de coco
 - 1/2 c. à c. de vanille en poudre
 - 2 c. à s. de sucre blond de canne

La recette de Juliette

1. Verser la crème de coco froide dans le bol de votre robot ou dans un saladier (que vous aurez au préalable placé 15 minutes au congélateur pour qu'il soit bien froid). Fouetter à vitesse lente pour commencer, puis augmenter la vitesse petit à petit. La chantilly devrait se former au bout de 2-3 minutes. Y ajouter le sucre et la vanille en poudre.
2. Faire passer les cafés en remplissant les tasses aux 3/4.
3. Placer la chantilly dans une poche à douille et en surmonter généreusement les cafés. Servir de suite.