



Café Brésilien

- 100 g de sucre (avec un peu de cannelle, facultatif)
- 17 ml de Cognac
- 35 ml de Grand-Marnier
- 50 ml de Bailey's (crème de whisky)
- Café fort
- 15 à 30 ml de crème fouettée
- Jus de 1 citron



1. Tournez le verre dans le jus de citron et ensuite dans le sucre pour couvrir environ 1 cm tout le tour du verre.
2. Faites caraméliser le sucre à l'aide du brûleur en le tournant au-dessus de la flamme.
3. Versez le cognac dans le verre et faites-le chauffer à l'aide du brûleur, ensuite en penchant un peu le verre, faites entrer la flamme dans le verre pour faire flamber le cognac. Ajoutez le Grand-Marnier. Versez le café chaud.
4. Ajoutez la crème glacée ou la crème fouettée. Versez le Bailey's par-dessus la crème glacée.
5. Décorer le verre en l'entourant d'une serviette de tissu et faites un nœud.