

L'ORANGE CAFÉ



INGRÉDIENTS

- 2 oz de crème d'érable Sortilège
- 1 oz de liqueur de café Barista
- 4 oz de café
- 3 traits d'amer aromatique à l'orange
- Une douzaine de feuilles de menthe

GARNITURE

- Guimauves

PRÉPARATION

- Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients en remuant à l'occasion.
- Filtrer et verser dans une tasse.
- Décorer d'une guimauve flambée, éteinte dans le cocktail.