

Irish coffee

Préparation : 5 mn, cuisson (café) : 10 mn.

Pour 3 grands verres.

1 verre de whisky, 2 verres de café assez fort, 3 à 4 c de sucre suivant le goût, 1 tasse de crème fraîche.

Préparer selon la méthode ordinaire du café assez fort. Ne pas le laisser bouillir mais le tenir très chaud. Dans des verres à pied de préférence, pas trop fins afin qu'ils supportent sans inconvénient la forte chaleur, verser un tiers de verre de whisky. Remplir alors les verres jusqu'à deux doigts du bord environ avec le café brûlant. Sucrez plus ou moins suivant le goût (une cuillerée à soupe de sucre cristallisé ou en poudre suffit généralement mais il faut tenir compte du fait qu'il ne sera pas possible de rajouter du sucre si, à la dégustation, la préparation semble en manquer). Bien remuer pour faire fondre le sucre et mélanger intimement café et whisky. Fouetter légèrement la crème fraîche et en placer une cuillerée sur chaque verre en se gardant bien de remuer le liquide à partir de ce moment. Procéder rapidement au remplissage des verres afin que la boisson reste chaude.

Petits conseils : il importe de transporter délicatement les verres servis car la crème doit rester en surface; le charme de la dégustation provenant du passage du café au whisky chaud à travers la crème qui a gardé sa fraîcheur. Le nom de cette boisson indique son origine. Aussi est-ce le whisky irlandais qui est recommandé. C'est, paraît-il, celui dont l'arôme se marie le mieux avec celui du café.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.