

Bombe d'orange

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 400 ml de café
- 4 oranges
- 2 verres d'eau
- 2 cuil à soupe de sucre glace
- Chantilly (maison ou pas)
- 3 spéculoos

Préparation :

Moudre le café et le faire infuser dans 10 cl d'eau bouillante pendant 30 min.
Une fois bien infuser le filtrer et le laisser refroidir

Râper la peau des oranges et presse leur jus.

Mettre le zeste dans une casserole, ajouter un verre d'eau
et le sucre glacé.

À feu doux, faites bouillir le mélange pendant 5 minutes.
Filtrer le sirop obtenu et laisser refroidir.

Mélanger le café froid avec le jus d'orange et le sirop

Verser la boisson dans un verre avec des glaçons, ajouter la crème fouettée
et décorer avec les spéculoos émietté

Recettes de Caline

Bonne dégustation à toutes & tous !!

ASTUCE

Pour ma part, j'ai utiliser un café aux saveur de fruits rouges et d'amandes combinées à un goût de chocolat et de caramel, mais vous pouvez utiliser tout autres cafés

J'ai utiliser des spéculoos pour la déco de façon a rester dans la saveur café, mais vous pouvez mettre du vermicelle au chocolat, des brisures de meringues etc....