

LA RECETTE

DU CAFÉ LIÉGEOIS

.be

PRATIQUE

Préparation : 10mn

Niveau : facile

▶ A SERVIR GLACE ▶

INGREDIENTS

- 2 boules de glace à la vanille
- 1 boule de glace au café
- crème fouettée légère en bombe
- vermicelle arc-en-ciel
- 1 langue de chat
- 4 cuillères à soupe de café froid
- 1 glaçon
- 1 paille

PREPARATION

ETAPE 1

- **Rassemblez** tous les ingrédients
- **Préparez** une petite tasse de café et laissez-la bien refroidir
- **Mettez** le glaçon dans un sac de congélation et **pilez-le** en le tapant très fort

ETAPE 2

- Dans une coupe à glace, **versez** 4 cuillères à soupe de café froid, **ajoutez** le glaçon pilé
- **Disposez** 2 boules de glace à la vanille et une au café et **ajoutez** de la crème fouettée et une langue de chat
- **Décorez** avec des vermicelles, **enfoncez** une paille et votre café liégeois est prêt à être savouré !

LA PETITE HISTOIRE :

Le café liégeois n'est pas une spécialité de la ville de Liège mais un hommage à la résistance liégeoise de 1914. Il est à la fois un dessert gourmand et un véritable symbole de liberté et de volonté à lui tout seul !

