

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**

## Café Brésilien



### Ingrédients :

- 3/4 once de Triple Sec
- 3/4 once de liqueur de café
- Une tasse de café fort
- Du lait moussé ou de la crème fouettée
- Sucre
- Jus de lime
- Cacao

### Marche à suivre :

1. Recouvrir les parois supérieures de la tasse avec du jus de lime puis déposer le verre, à l'envers, dans un bol de sucre blanc afin qu'il adhère aux parois.
2. Verser du café dans la tasse jusqu'aux 2/3.
3. Sucrez au goût puis verser le Triple Sec et la liqueur de café.
4. Finalement, déposer délicatement, à la cuillère, le lait moussé ou la crème fouettée. Garnir de poudre de cacao si désiré.

Source : [https://cinqfourchettes.com/2014/07/le-tour-du-monde-dune-fille-cassee\\_27.html](https://cinqfourchettes.com/2014/07/le-tour-du-monde-dune-fille-cassee_27.html)