

## CAFE JETABLE

### VOCABULAIRE

**Un espresso** : c'est le café italien le plus connu. Il est épais, fort avec une mousse sur le dessus.

**Un café serré** : un espresso préparé avec la même quantité de café mais la moitié de la quantité d'eau.

**Un café allongé** : c'est le contraire d'un café serré. C'est un espresso avec beaucoup d'eau.

**Un cappuccino** : c'est du lait chauffé à la vapeur, il devient mousseux. On ajoute un espresso et du cacao au-dessus.

**Un café noisette** : un espresso avec une goutte de lait. Cette faible quantité de lait donne une couleur noisette au café.

**Un café viennois** : c'est un espresso simple ou double, assez léger, surmonté de lait battu avec de la crème fouettée, du chocolat en poudre ou en copeaux.

**Un café glacé** : c'est un café préparé avec de l'eau chaude ou froide. On ajoute du lait et des glaçons. On peut ensuite mixer le tout ou mettre ce café dans un shakeur et le secouer bien fort.

**Un café liégeois** : c'est un dessert. On met de la crème glacée au café, dans un grand verre. On verse au-dessus du café très fort et on ajoute de la crème chantilly et des pépites de chocolat.

**Un Irish coffee** : c'est un cocktail à base de café, de sucre, de whisky et de crème fraîche.

**Un café arrosé** : c'est un espresso ou un café allongé. On y ajoute un alcool (whisky, grappa).

**Un brûlot** : c'est une tasse de café fort sur lequel on fait flamber un sucre arrosé d'eau-de-vie (alcool).

**Un café américain** : c'est un espresso. On y ajoute de l'eau chaude qui fait disparaître la mousse et rend le café plus léger. Il se boit dans une grande tasse.

**Un café turc** : c'est au départ du café moulu extra-fin mélangé à de l'eau que l'on porte à ébullition quelques minutes dans une cafetière arabe. On verse ensuite ce café dans une tasse et on attend un peu, le temps que le marc de café (les résidus) se dépose au fond de la tasse

**Un café frappé ou café grec** : très populaire en Grèce, il est préparé avec du café instantané. Il se boit frais avec une paille et des glaçons.