



Photo de www.herboristeenherbes.com

CAFÉ DE GAILLET

Ingrédients

- Fruits de gaillet gratteron passant du vert au marron, ou déjà marrons (mûrs)

Préparation :

1. Chauffer une poêle à sec (sans matière grasse).
2. Verser les fruits de gaillet et torrifier à feu moyen tout en remuant constamment à la spatule.
3. Continuer la torrification jusqu'à ce que les fruits soient marron foncé, sans être brûlés. Cela prend en moyenne 20 min pour les fruits verts/marron, et 10 min pour les fruits déjà mûrs.
4. Laisser refroidir.
5. Moudre les fruits torrifiés au moulin à café ou les écraser au mortier, et réaliser votre café comme à l'accoutumé (6 à 8 c. à s. 1 litre d'eau pour un dosage correct).

Il peut s'utiliser en machine à espresso, ou bien en préparation café glacé. Personnellement, je trouve que la version grains marrons est plus intéressante (se rapproche le plus du goût café), mais la version vert/marron donne des notes de noisettes, qui n'est pas déplaisant.

Peut se stocker dans une boîte hermétique pendant 6 mois à 1 an.