Mon Coldbrew

J’ai découvert le **coldbrew** il n’y a pas très longtemps et en allant à l’arbre à café et surtout en discutant avec Fanny, Barista et devenue amie. C’est très subtil et ça laisse paraître tous les arômes du café sans avoir l’amertume (que personnellement, je n’affectionne pas vraiment). Le **coldbrew**, c’est un café infusé à froid en goutte à goutte pendant 12 ou 24h. Voici ma version, un peu plus rapide à faire à la maison pour profiter de ce breuvage génial !

Ingrédients pour 1L : 75g de **TRÈS** bon café moulu (j’insiste sur le **TRÈS BON**, j’utilise celui-ci : Bourbon Jaune) – 50cl d’eau minérale froide – 50cl d’eau minérale en glaçons.

Pour le montage, c’est un peu bricolage avec ce que vous avez. J’ai une fontaine à whisky qui me vient de mes grands-parents, du coup, j’ai utilisé ça pour le côté goutte-à-goutte.

Dans le réservoir, placez le café moulu, puis l’eau et enfin les glaçons.

Placez un pichet de plus d’1L sous la fontaine et ouvrez le robinet au minimum pour faire un goutte-à-goutte.

Il ne reste plus qu’à attendre (vérifiez de temps en temps que le robinet ne soit pas bouché).

Gardez ensuite au frais et consommez avec des glaçons =)

Attention à l’excès de caféine

Le mieux, c’est de faire cela le soir, pour en avoir le matin et en boire dans son mug préféré !