

# CAFÉ VIENNOIS - NOIS

**POUR 2 CAFÉS  
VIENNOIS**

**COMPOSITION**

**COULIS DE CAMEL**

40 g de crème liquide à 35 %  
80 g de sucre semoule  
10 g de glucose  
65 g de beurre doux  
1 pincée de fleur de sel

**CHANTILLY À LA VANILLE  
DE MADAGASCAR**

1 gousse de vanille  
135 g de crème liquide à 35 %  
15 g de sucre glace  
1 goutte d'extrait de vanille

**MONTAGE ET FINITION**

Quelques caramels durs  
(type Werther's Original®)  
350 g de lait entier  
2 expressos serrés

**COULIS DE CAMEL**

Faire bouillir la crème. Faire chauffer le sucre et le glucose pour réaliser un caramel à sec, environ 5 minutes. Il doit être légèrement brun. Verser la crème chaude afin de stopper la cuisson. Incorporer le beurre coupé en morceaux et la fleur de sel. Mixer. Laisser refroidir.

**CHANTILLY À LA VANILLE  
DE MADAGASCAR**

Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter pour en extraire les graines. Monter la crème liquide bien froide avec le sucre glace au batteur. Incorporer les graines et l'extrait de vanille. Filmer et réserver au réfrigérateur.

**MONTAGE ET FINITION**

Concasser les caramels durs pour obtenir des éclats. Faire chauffer le lait. Dans chaque verre tumbler, verser 1 expresso, puis la moitié du lait chaud. À l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannulée, couvrir de chantilly à la vanille de Madagascar. Verser le coulis de caramel. Parsemer la chantilly d'éclats de caramel. Ajouter une paille et le tour est joué !

*Il vous restera du coulis de caramel  
que vous pourrez utiliser sur  
une tartine, des gaufres (p. 22),  
une glace...*