



WWW.COUTUMECAFE.COM



FICHES EXTRACTION
par COUTUME


FRENCH PRESS

MATÉRIEL



PISTON

1 BALANCE / 1 BOUILLOIRE
1 CHRONOMÈTRE
1 PRESSE FRANÇAISE
1 MOULIN À CAFÉ / 1 CUILLÈRE

INGRÉDIENTS /  55g de café pour 750g d'eau*



ÉTAPES

- 01.** Faire chauffer l'eau jusqu'à frémissement (93-94°C).
- 02.** Chauffer la presse en la remplissant d'eau chaude.
- 03.** Moudre le café afin d'obtenir une mouture légèrement plus grosse que de la semoule*.
- 04.** Vider l'eau de la presse et y déposer le café.
- 05.** Verser l'eau dans la presse et remuer à l'aide de la cuillère afin d'immerger tout le café.
- 06.** Laisser infuser pendant 4 à 5 minutes selon l'intensité désirée.
- 07.** Retirer de la surface le café et la crema restants à l'aide de la cuillère.
- 08.** Replacer le couvercle et presser. Transférer la totalité du café dans un carafon ou un mug préchauffé afin de ne pas sur-extraire le café.
- 09.** Déguster.

* Il s'agit d'une recette de base. Chaque café a ses caractéristiques propres, n'hésitez pas à créer vos propres recettes!