

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Jamaican Coffee ou Calypso



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 10 cl de rhum ambré
- 1 cs de cassonade
- 4 expressos
- 30 cl de crème liquide
- 3 cs de sucre glace

Réalisation :

- Faites chauffer la cassonade dans le rhum jusqu'à dissolution
- Montez la crème en Chantilly en ajoutant le sucre glace
- Faites couler les cafés
- Dans des flûtes à Champagne, répartissez le rhum, puis ajoutez le café, et terminez par la Chantilly
- Dégustez avec une paille en jonglant avec les couches !