

# Café valdôtain

POUR 4 PERSONNES

4 tasses de café expresso

3 petits verres de grappa

1 petit verre de genépi

(liqueur du Val d'Aoste, peut être remplacée par du vin rouge sec)

sucres selon son goût

Selon la tradition, le café valdôtain doit être préparé et bu dans une 'grolla' (coupe de l'amitié).

- 1 - Verser tous les ingrédients dans la grolla (le café doit être brûlant).
- 2 - Mélanger pour faire fondre le sucre et servir très chaud.