

# Punch français au café

POUR 2-3 PERSONNES

2 dl d'extrait de café frais

2 cuillerées à dessert de sucre

1 cuillerée à dessert de noisettes pelées et finement hachées.

2 zestes d'orange

2 cuillerées à dessert de crème fouettée

1 petit verre de rhum blanc pour le sirop

3 cuillerées à dessert de sucre de canne

1 cuillerée à dessert d'eau

1 - Préparer le sirop en faisant bouillir le sucre de canne dans l'eau pendant quelques minutes. Le sirop doit rester clair.

2 - Ajouter les zestes d'orange et le rhum.

3 - Préparer le café, ajouter le sucre, les noisettes hachées et la moitié du sirop au rhum. Bien mélanger.

4 - Verser le punch dans des verres chauds, ajouter le reste du sirop et décorer avec la crème fouettée. Servir chaud.

LE TRUC : Pour une touche de style, mouiller le bord des verres avec du rhum et les passer légèrement dans un mélange de sucre et de café moulu.