


## **BASALTFEUER**

		COMPOSITION		CONTENANCE	
<b>VERRE A DEGUS TATION</b>  	<b>4 CL</b>	<b>BASALTFEUER</b>		<b>16 CL</b>	
	<b>1 cc</b>	<b>SUCRE EN POUDRE</b>		<b>COULEUR BRUNE</b>	
	<b>12 CL</b>	<b>MOKKA D'ETHIOPIE</b>		<b>CATÉGORIE AFTER LUNCH</b>	
		<b>CREME CHANTILLY</b>		<b>TYPE LONG DRINK</b>	
				<b>ÉLABORATION EN DIRECT</b>	

### TECHNIQUE

Prendre un verre à dégustation, Y verser le Basalt, le flamber. Rajouter le Mokka chaud et légèrement sucré. Déposer pour finir une crème chantilly elle aussi légèrement sucrée.



En cette période d'échanges migratoires et de partage, nous avons voulu rendre hommage aux cafés viennois (nés dès le début du 19<sup>ème</sup> siècle, grâce à un arménien, un grec ou peut-être un turc), doux mélanges de l'Orient et de l'Occident. Nous avons utilisé un schnaps provenant du Westerwald (petite région de Rhénanie) le Basaltfeuer. Ce schnaps se caractérise par son goût mentholé et se déguste flambé. Le terme Basalt est dérivé d'un terme éthiopien signifiant « roche noire », d'où notre choix pour un mokka d'Ethiopie aux notes fines et aromatiques. Nous avons opté pour un sucre blanc de betterave car la Normandie fut dès la moitié du 19<sup>ème</sup> siècle un pôle important de l'industrie sucrière. Pour finir à la manière viennoise, c'est une crème, incontournable de la gastronomie normande, montée en Chantilly que l'on dépose sur le café.