



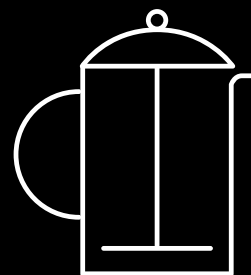
COMMENT BIEN PRÉPARER SON CAFÉ

GUIDE DE PRÉPARATION

1. LA CAFETIÈRE À PISTON (FRENCH PRESS)

Ce dont vous avez besoin :

- Cafetière French press
- Une balance
- Un bouilleur
- Du café fraîchement torréfié
- Un chronomètre
- Fortement recommandé : un moulin avec meules coniques



1/ Peser vos grains de café avec votre balance :

French press 3 tasses [35cl] 20-25g
French press 4 tasses [50cl] 30-35g
French press 8 tasses [100cl] 60-70g

Si vous utilisez une cuillère-doseuse, 1 cuillère rase = 7g

2/ Pendant que l'eau chauffe dans le bouilleur, moudre le café (mouture grosse) et préchauffer la cafetière avec de l'eau très chaude du robinet

3/ Après avoir jeté l'eau qui a servi pour le préchauffage, ajouter le café fraîchement moulu dans la cafetière. Apporter l'eau à la température idéale de 93-95°C, juste avant l'ébullition

4/ Verser l'eau en tournant la cafetière de façon à inonder totalement le café moulu

5/ Après 1 minute, remuer brièvement le café

6/ Laisser infuser 3 minutes supplémentaires, puis briser la surface du café avec une cuillère

7/ Au bout des 4 minutes d'infusion, replacer le piston préchauffé au-dessus de la cafetière et presser doucement. La pression doit se faire sans trop de résistance. Si cela se produit, augmenter la grosseur de votre mouture

8/ Verser et déguster une délicieuse tasse de café Knopes