



# COMMENT BIEN PRÉPARER SON CAFÉ

## GUIDE DE PRÉPARATION

### 4. CAFETIÈRE VERSEUSE (POUR-OVER)

Ce dont vous avez besoin :

- Une cafetière ou un mug
- Un cône de filtration
- Un filtre papier ou filtre permanent
- Un bouilleur
- Une balance
- Du café fraîchement torréfié
- Fortement recommandé : un moulin avec meules coniques



- 1/** Rincer votre filtre papier avec de l'eau chaude pour éviter toute altération du goût de votre café et pour préchauffer votre cafetière
- 2/** Utiliser 50 à 70g de café par litre avec une mouture moyenne type filtre ou plus grosse en fonction des filtres utilisés
- 3/** Apporter la quantité exacte d'eau à une température de 90-95°C, juste avant l'ébullition
- 4/** Le versement se fera en plusieurs étapes. Tout d'abord pour la pré-infusion, verser de façon à saturer d'eau la mouture
- 5/** Attendre environ 30 secondes, ensuite verser l'eau de manière circulaire et homogène sur toute la mouture sans toucher les bords et en commençant par le centre. **Attention**, avec le filtre Hario il est important de verser de façon circulaire dans le sens des aiguilles d'une montre (sens des rayures du filtre) pour faciliter le tourbillonnement et améliorer la qualité d'extraction
- 6/** Lorsque le niveau aura baissé, verser doucement le reste d'eau au centre
- 7/** Dès que la filtration est terminée, enlever le filtre
- 8/** Verser et déguster une délicieuse tasse de café Knopes

**NB :** Cette méthode manuelle de filtration « classique » vous apporte beaucoup plus de contrôle sur la température et l'écoulement que sur les cafetières électriques.