



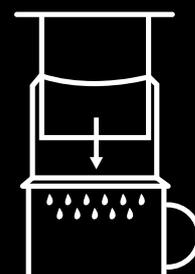
# COMMENT BIEN PRÉPARER SON CAFÉ

## GUIDE DE PRÉPARATION

### 3. L'AEROPRESS

Ce dont vous avez besoin :

- Aeropress
- Une balance
- Un bouilleur
- Du café fraîchement torréfié
- Fortement recommandé : un moulin avec meules coniques



- 1/** Rincer le filtre en papier sous l'eau et fixer sur la partie inférieure de l'Aeropress
- 2/** Moudre 15 à 20g de café [mouture proche de celle utilisée pour le café filtre ou légèrement plus grosse]
- 3/** Verser environ 20cl d'eau à une température d'environ 85°C à 90°C
- 4/** Attendre 10 secondes, mélanger rapidement 3 fois
- 5/** Replacer la partie supérieure de l'aeropress et presser sans trop forcer
- 6/** Pour un café plus corsé type « cafetière Italienne », il faut moudre légèrement plus fin, réduire la quantité d'eau selon votre goût et presser sans attendre après avoir verser l'eau
- 7/** Le nettoyage de ce système est très simple. La chambre de filtration est auto-nettoyante, dévisser la partie du filtre et presser le piston pour éjecter le marc. Rincer la partie caoutchouc sous l'eau
- 8/** Déguster une délicieuse tasse de café Knopes