

Coulis de café



Il y a un petit moment, ma mère avait acheté du coulis de café de la marque Nescafé® pour servir avec nos glaces. Ce coulis était vraiment mais vraiment à tomber ! Je me suis dit qu'après le [coulis chocolat-café](#), le [coulis chocolat](#), ce ne serait pas mal de faire ce coulis de café moi-même, je me suis donc lancée dans la confection d'un coulis de café maison ! Mon coulis et celui de la marque Nescafé® ne se ressemblent pas du tout (prochainement je vous proposerais un autre coulis de café qui s'en rapproche davantage) mais en tout cas il était vraiment très très bon. Fort en goût, gourmand, sirupeux comme je les aime, intense. Un délice sur les desserts !

Pour environ 1 pot à confiture

Ingrédients:

130g de sucre

200g de café fort ou espresso froid

15g de café soluble

1/2c. à café de vanille en poudre

1 pincée de sel

Préparation:

Dans une casserole, mélangez le sucre avec le sel ainsi que le café fort ou l'espresso.

Faites chauffer puis laissez réduire durant 9min sur feu moyen-doux en mélangeant régulièrement avec un fouet.

Ajoutez le café soluble et la vanille en poudre et laissez réduire encore 4min toujours en remuant régulièrement avec un café.

Versez dans un pot, laissez refroidir puis fermez ce dernier. Entreposez au moins 2-3H avant de servir.