

Coulis de café à la vanille



J'avais déjà pu vous proposer un coulis de café qui ressemblait assez à celui de la marque Nescafé®, eh bien aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de coulis de café, cette fois-ci à la vanille et là il se rapproche vraiment mais vraiment de celui de la célèbre marque. Je suis vraiment trop trop fan de ce coulis et je ne cesse de le refaire.

Pour environ 1 pot à confiture

Ingrédients:

250g de sucre

1/4c. à café de vanille en poudre

250g de café froid

1 pincée de sel

1/2 fromage blanc à la vanille

Préparation:

Versez tous les ingrédients dans une casserole.

Portez à ébullition tout en mélangeant avec un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Laissez bouillir sur feu moyen pendant 10 à 15min, jusqu'à ce que la préparation devienne légèrement sirupeuse.

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