

**AEROPRESS**  
**L'AEROPRESS EST UNE CAFETIÈRE**  
**TRÈS SIMPLE D'UTILISATION**  
**INVENTÉE EN 2005**

# L'ALCHIMISTE



# UN CAFÉ GRAS, RICHE ET PRÉSENTANT UNE BELLE TEXTURE

---



 15 g. >  210 g. > 

## CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

Aeropress – Filtres Aeropress – Balance – Bouilloire  
Moulin – Eau minérale (Volvic ou Montcalm) ou filtrée  
à 94° C

---

## 2 MINUTES

---

- ▶ Moudre le café « sel fin ».
- ▶ Placer un filtre dans le porte-filtre et le rincer à l'eau chaude.
- ▶ Insérer légèrement le piston dans le tube puis poser l'Aeropress à l'envers sur une balance.
- ▶ Ajouter le café dans le tube puis tarer la balance et lancer le minuteur.
- ▶ Ajouter l'eau en respectant le ratio eau / café.
- ▶ Une fois le ratio atteint, mélanger à l'aide de l'agitateur pour homogénéiser l'extraction et visser le porte-filtre sur l'Aeropress.
- ▶ Au bout de 2 minutes, retourner l'Aeropress sur la tasse puis presser doucement le piston.