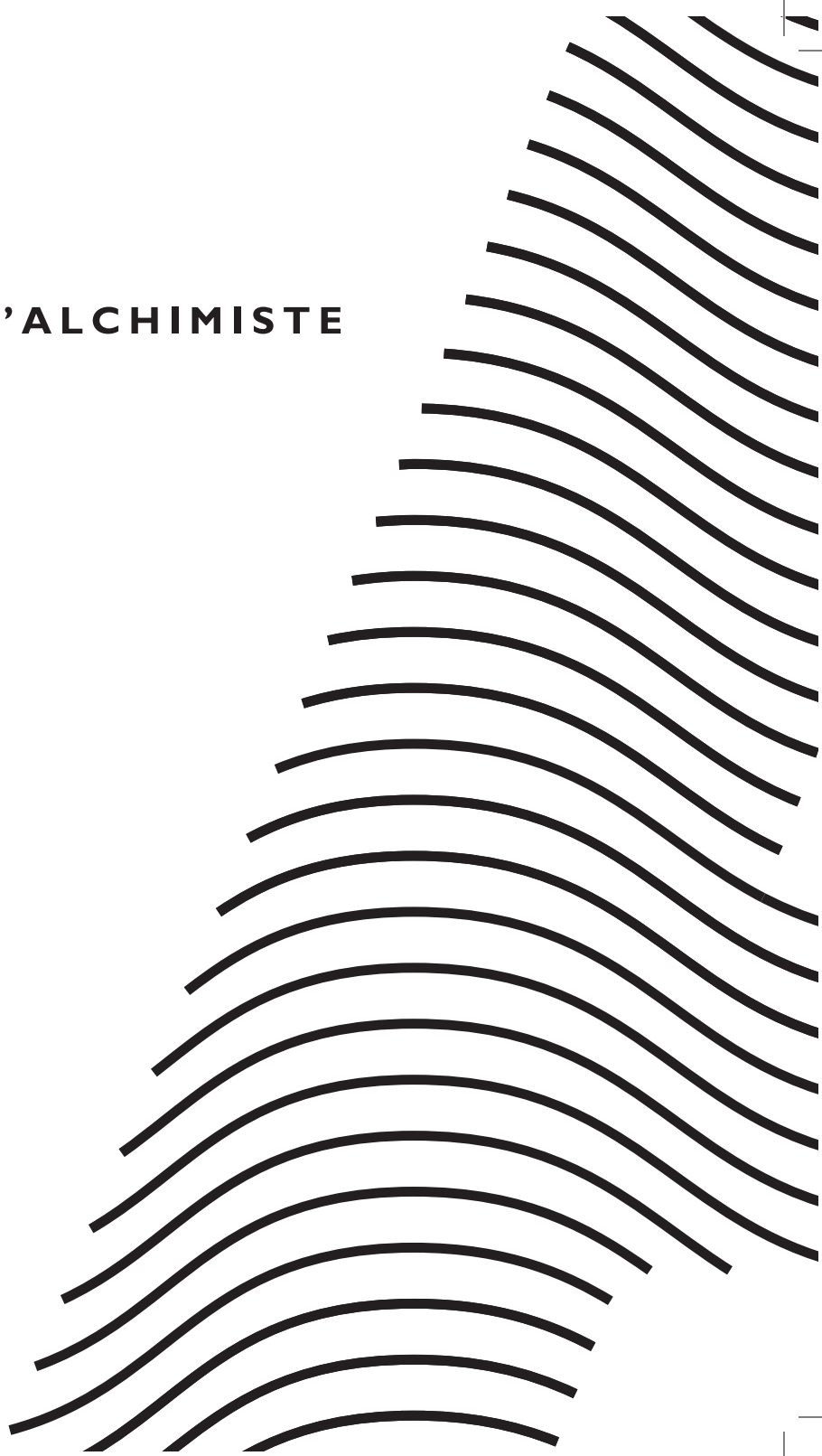
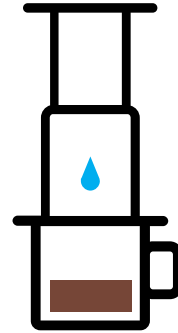


AEROPRESS L'AEROPRESS EST UNE CAFETIÈRE
TRÈS SIMPLE D'UTILISATION
INVENTÉE EN 2005

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.