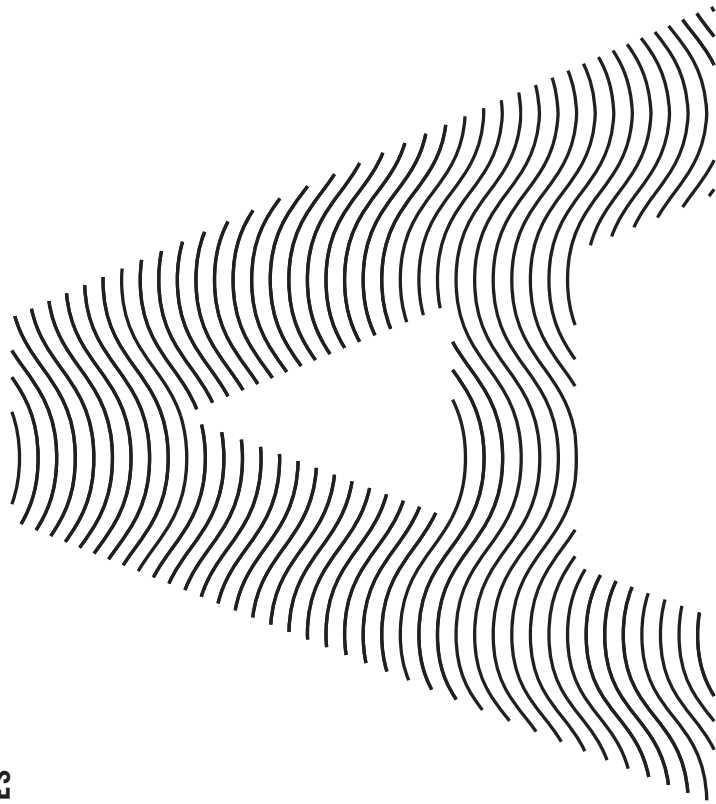


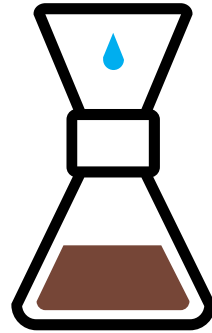
CHEMEX

**INVENTÉE EN 1941, LA CHEMEX
EST UNE CAFETIÈRE EN FORME
DE SABLIER. SON DESIGN ÉTONNANT
LUI VAUT D'ÊTRE EXPOSÉE DANS
LES COLLECTIONS PERMANENTES
DU MOMA À NEW YORK**



L'ALCHIMISTE

UNE TASSE PRÉSENTANT UNE GRANDE CLARTÉ AROMATIQUE AINSI QU'UN CORPS DÉLICAT



 20 g. >  340 g. > 

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

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

 **3.30 - 4.30 MINUTES**

- ▶ Moudre le café « sucre en poudre ».
- ▶ Plier un filtre (les trois plis face au bec verseur) et le placer dans la Chemex.
- ▶ Le rincer à l'eau chaude pour éviter de retrouver le goût du papier dans le café puis vider l'eau par le bec verseur.
- ▶ Placer la Chemex sur la balance puis ajouter le café, tarer la balance et lancer le minuteur.
- ▶ Recouvrir le café d'eau puis mélanger à l'aide d'une cuillère en veillant à mouiller toute la mouture, attendre 30 secondes, le temps que le café dégaze.
- ▶ Verser doucement l'eau de manière circulaire, cesser lorsque le ratio est atteint.