

CAFETIÈRE ITALIENNE

LA CAFETIÈRE ITALIENNE, INVENTÉE
EN 1933 PAR ALFONSO BIALETTI, EST UNE
CAFETIÈRE TRÈS POPULAIRE COMPOSÉE
D'UNE VERSEUSE EN PARTIE HAUTE À VISSER
AU RÉSERVOIR D'EAU EN PARTIE BASSE



UN CAFÉ RICHE ET AROMATIQUE



CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

Cafetière italienne – Moulin – Eau minérale (Volvic ou Montcalm) ou filtrée



1 MINUTE

- ▶ Moudre le café « sel fin », un peu plus gros que pour l'espresso.
- ▶ Préchauffer l'eau.
- ▶ Verser le café jusqu'en haut du porte-filtre (ne pas tasser), tapoter les bords pour une répartition uniforme de la mouture.
- ▶ Remplir le réservoir de l'eau préchauffée jusque sous la valve, visser la cafetière et la placer sur feu doux, couvercle ouvert pour surveiller l'extraction.
- ▶ Retirez la cafetière du feu dès que le café cesse de couler uniformément et forme des bulles.
- ▶ Passer le bas de la cafetière sous l'eau froide afin de stopper l'extraction.