

CAFETIÈRE À PISTON

LA CAFETIÈRE À PISTON  
EST LA PLUS RÉPANDUE  
EN FRANCE ET LA PLUS  
SIMPLE D'UTILISATION

# ALC HIS TISME

# UN CAFÉ GRAS, RICHE ET PRÉSENTANT UNE BELLE TEXTURE

---



☿ 35 g. > 💧 500 g. > ☕

## CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

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

---

🕒 5 MINUTES

---

- ▶ Moudre le café grossièrement (“gros sel”).
- ▶ Rincer la cafetière à l’eau chaude pour la préchauffer, puis vider l’eau.
- ▶ Poser la cafetière sur la balance, ajouter le café moulu, tarer la balance et verser l’eau en respectant le ratio eau / café.
- ▶ Remuer brièvement à l’aide d’une cuillère et laisser infuser 5 minutes.
- ▶ Casser la croûte formée sur le dessus avec une cuillère.
- ▶ Presser doucement le piston et servir en veillant à vider l’intégralité de la cafetière pour éviter une trop longue infusion.