

V 60
**LE V60 EST UNE CAFETIÈRE
DE FABRICATION JAPONAISE
COMPOSÉE D'UN PORTE-FILTRE
EN FORME DE V À 60 DEGRÉS
ET D'UNE CARAFE EN VERRE**

L'ALCHIMISTE



UNE TASSE PRÉSENTANT UNE BELLE CLARTÉ AROMATIQUE AINSI QU'UNE TEXTURE AGRÉABLE



☕ 20 g. > 💧 340 g. > ☕

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

Cafetière V60 – Filtres V60 – Balance – Bouilloire
Moulin – Eau minérale (Volvic ou Montcalm) ou filtrée à 94° C

🕒 2.30 - 4.30 MINUTES

- ▶ Moudre le café « sucre en poudre », plier un filtre le long de la cannelure et le placer dans le porte-filtre.
- ▶ Le rincer à l'eau chaude pour éviter de retrouver le goût du papier dans le café puis vider l'eau de la carafe.
- ▶ Placer le tout 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.
- ▶ Avant que l'eau se soit totalement écoulée, taper une fois le porte-filtre sur la carafe afin d'aplanir le lit de café et d'homogénéiser l'extraction.