



Συστατικά

Τέσσερις κουταλιές της σούπας χοντροαλεσμένο καφέ

Δύο κουταλιές της σούπας ρίζα Chicory

Μια πρέζα αλάτι

Λίγο γάλα εβαπορέ και ζάχαρη κατά βούληση

Ιστορικό

Ο παραδοσιακός καφές της Νέας Ορλεάνης με τη γεύση που θυμίζει σοκολάτα και καραμέλα οφείλει το χαρακτήρα του στην ρίζα Chicory, που εκχυλίζεται μαζί με τον καφέ.

Ο Café Noir έχει τις ρίζες του στις εποχές που οι λαθρέμποροι νόθευαν τον καφέ με Chicory, όμως σήμερα ο Café Noir είναι μια αγαπημένη σπεσιαλιτέ των ντόπιων, αλλά και τουριστική ατραξιόν.

Αν βρεθείτε στη Νέα Ορλεάνη, δοκιμάστε τον στο Café du Monde.

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/cafenoir-recipe>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Ανακατέψτε τον καφέ, το chicory και το αλάτι

Βήμα 2

Εκχυλίστε σε ένα dripper ή μια γυάλινη καφετιέρα Pour Over

Βήμα 3

Σερβίρετε τον καφέ ζεστό, με γάλα εβαπορέ και ζάχαρη κατά βούληση