

# L'Irish Coffee

Dans la famille des cafés flambés, retrouvons aujourd'hui, le café irlandais qui fut créé en 1943 pour accueillir les passagers américains qui débarquaient à l'aéroport de Foynes, en Irlande, transis de froid par une tempête de neige, qui cloua tous les avions au sol...



## Matériel :

a) Client :

- **Un verre à Irish Coffee** (il peut être marqué ou pas),
- **Une assiette à entremets + dentelle,**

... et rien d'autre, ne surtout pas prévoir de cuillère ! L'Irish Coffee est déjà sucré et le plaisir de le boire réside dans le fait que la crème fraîche se distille au fur et à mesure que le café s'écoule du verre...

b) Service :

- Un poêlon à flamber
- Un réchaud à gaz, propre et fonctionnel
- 2 cuillères à entremets
- Le plateau d'ingrédients AVEC DENTELLE, sortant du bar et contenant :

- o Un ravier de sucre roux
- o Une saucière de crème fraîche, légèrement battue (liante)
- o Un verre à liqueur de Whiskey (4 cc)

- Une cafetière de café fort.

## Progression :

- Déposer le verre hors de l'assiette-dentelle, à côté du réchaud
- Déposer dans le verre la valeur d'une cuillère à entremets de cassonade
- Laisser la cuillère à entremets dans le verre (sécurité - choc thermique !!)
- Verser 4 cl. de whiskey dans le poêlon, chauffer et flamber
- Verser le flambage, puis le café dans le verre et mélanger avec la cuillère
- Avant de verser la crème fraîche sur le café, il est souhaitable, par mesure de précaution, de la remuer dans la saucière
- Napper le café de crème fraîche en versant délicatement celle-ci sur le dos de la cuillère pour qu'elle se répartisse sur toute la surface du verre
- Rectifier éventuellement la propreté du verre, le déposer sur l'assiette à entremets dentelle et servir