



COMMENT BIEN PRÉPARER SON CAFÉ

GUIDE DE PRÉPARATION

2. CAFETIÈRE ITALIENNE (MOKA POT)

Ce dont vous avez besoin :

- Cafetière Italienne
- Un bouilleur
- Du café fraîchement torréfié
- Fortement recommandé : un moulin avec meules coniques



- 1/** Utiliser de l'eau filtrée portée juste avant ébullition par votre bouilleur. Ceci rendra le procédé plus rapide et évitera la surchauffe du café
- 2/** Verser l'eau chaude dans le récipient inférieur de la cafetière jusqu'à la valve de pression
- 3/** Remplir le panier de café moulu [mouture moyenne "type filtre" ou légèrement plus fin] et niveler le café sans presser. Attention, une mouture trop fine donne un café amer et surextrait
- 4/** Assembler la partie supérieure et placer sur la plaque de cuisson
- 5/** Ecouter attentivement les bruits de la cafetière.
Dès que des bruits de bulles/vapeur se font entendre, enlever du feu
- 6/** Pour éviter un risque de surextraction, refroidir la base inférieure de la cafetière avec de l'eau froide ou un linge humide
[Crédit pour l'astuce à James Hoffmann, World Barista Champion 2007]
- 7/** Verser et déguster une délicieuse tasse de café Knopes