

COCKTAIL WHITE RUSSIAN

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Vodka	**5 cl**
Liqueur de Café	**3 cl**
Crème liquide entière	**2 cl**

PRÉPARATION

1. **Remplir le verre de glaçons** — Placez généreusement des glaçons dans le verre old-fashioned, jusqu'à environ ¾ de la hauteur.
2. **Verser la vodka** — Versez les 5 cl de vodka directement sur les glaçons.
3. **Ajouter la liqueur de café** — Versez ensuite les 3 cl de liqueur de café sur les glaçons.
4. **Mélanger** — Remuez délicatement le mélange vodka/liqueur de café à l'aide d'une cuillère, pendant 5 à 10 secondes, pour bien homogénéiser et rafraîchir sans trop diluer.
5. **Faire flotter la crème** — Versez délicatement la crème liquide sur le dos de la cuillère tenue juste au-dessus de la surface du cocktail. La crème, plus légère, va se déposer en une fine couche sur le dessus sans se mélanger immédiatement — c'est ce qui crée le fameux effet "deux couches".
6. **Service** — Servez immédiatement, sans mélanger la crème (l'effet visuel fait partie du plaisir). Le convive peut mélanger lui-même avec une paille ou une cuillère avant de déguster.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.