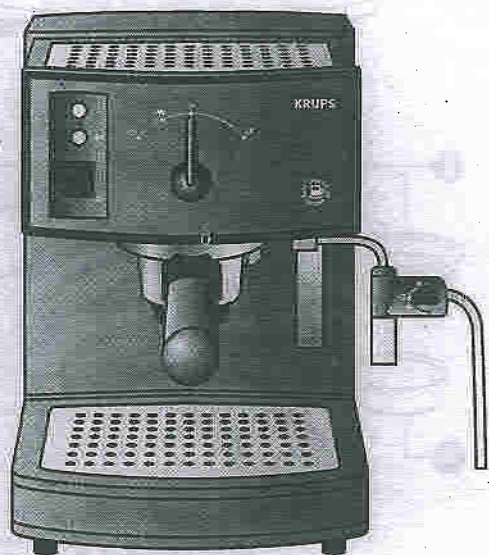


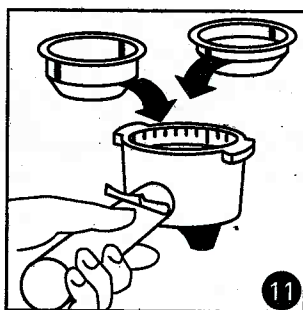
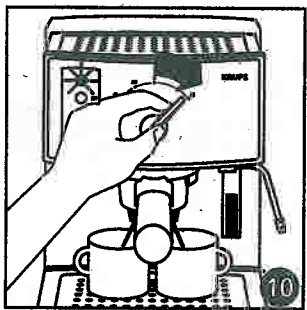
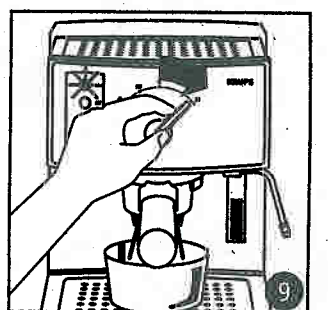
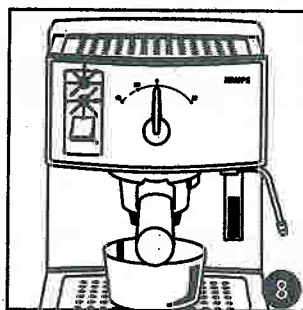
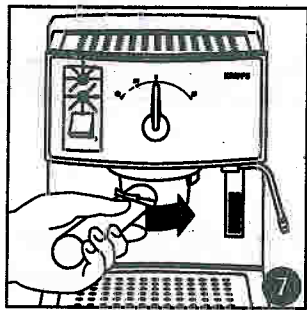
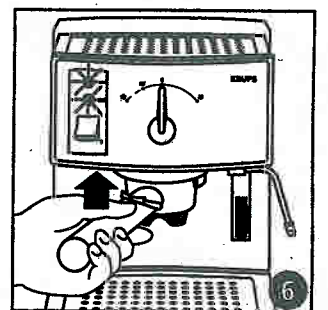
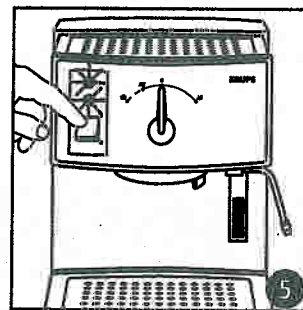
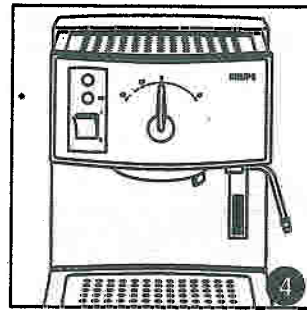
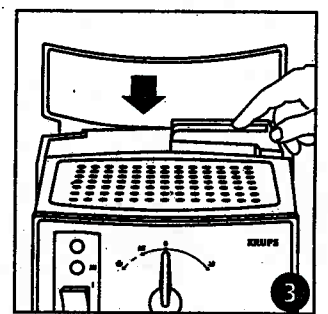
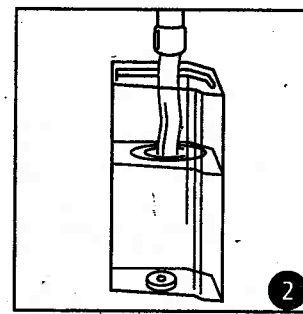
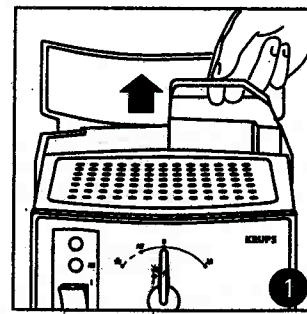
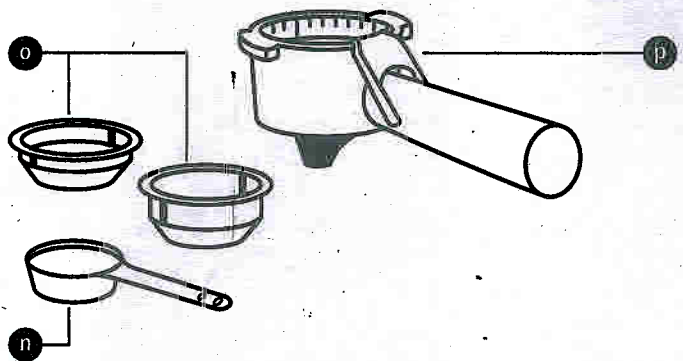
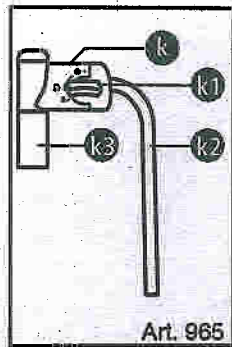
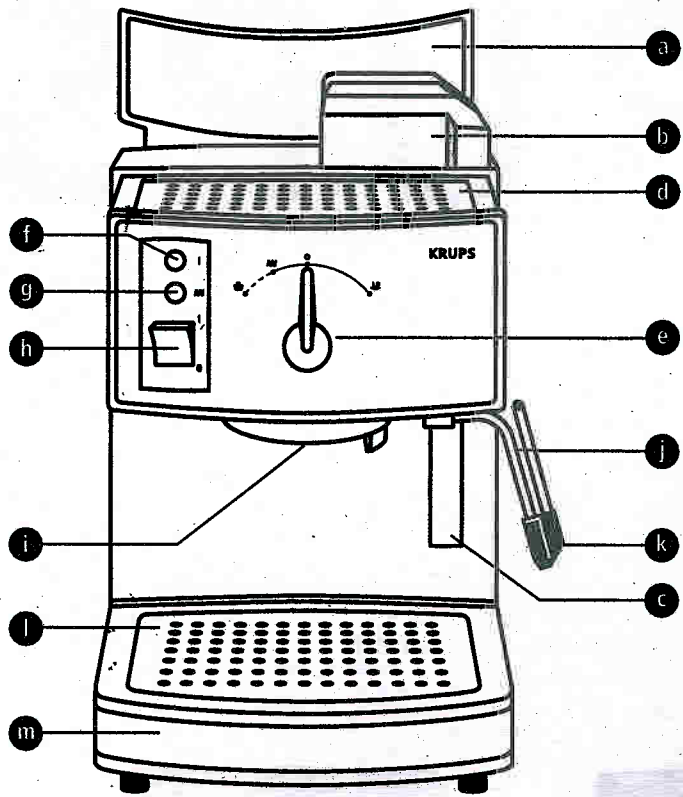
KRUPS

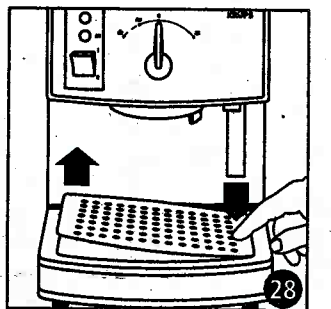
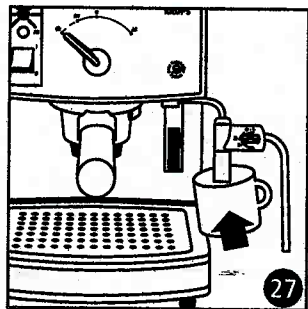
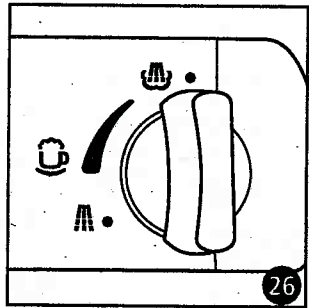
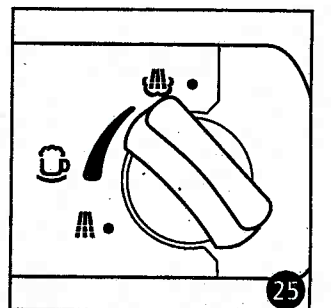
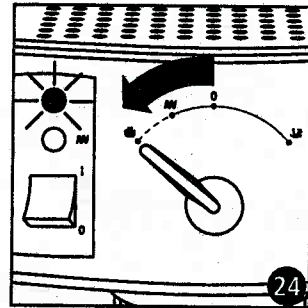
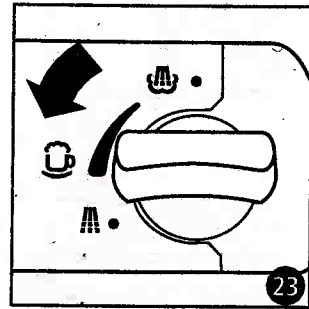
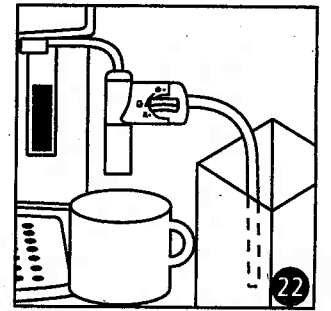
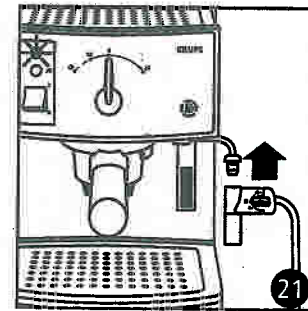
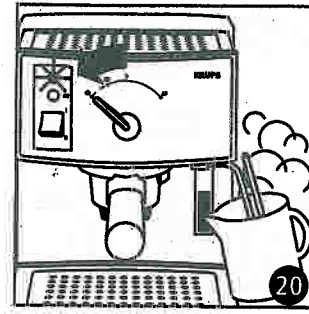
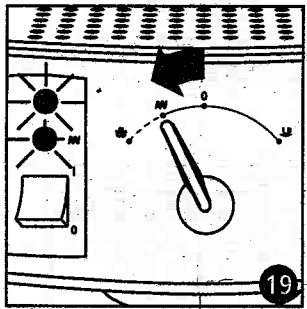
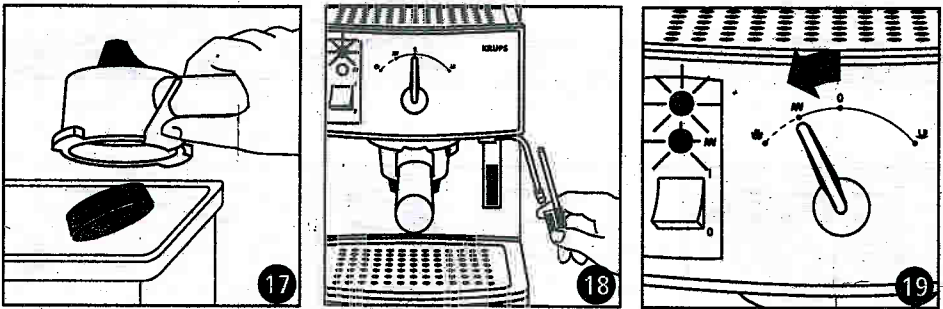
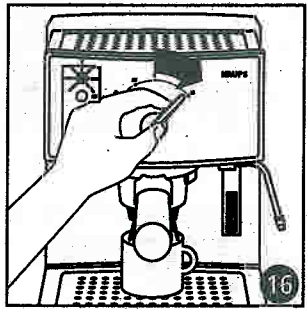
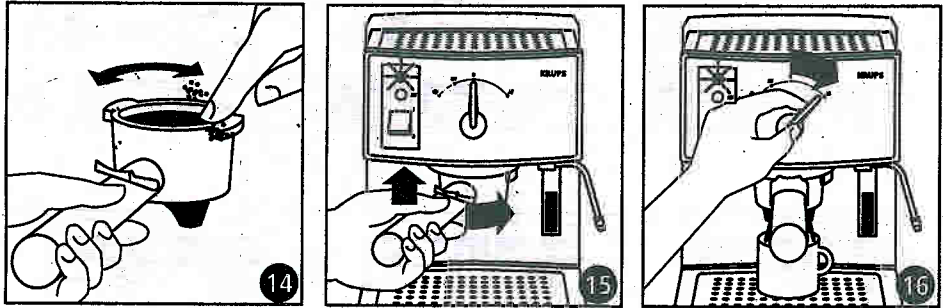
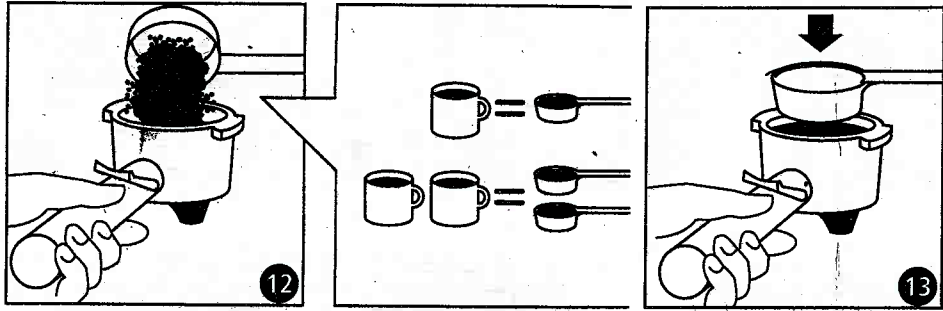


Art. 962



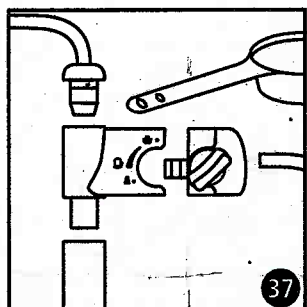
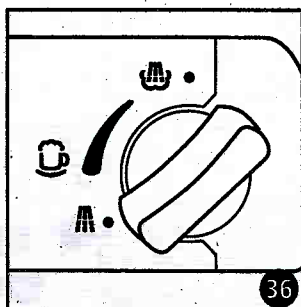
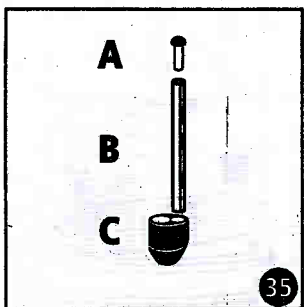
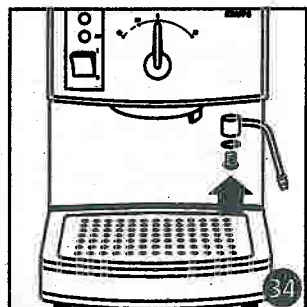
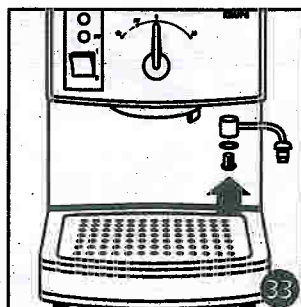
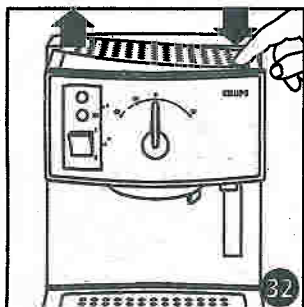
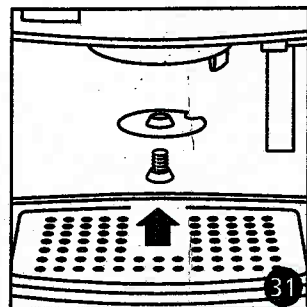
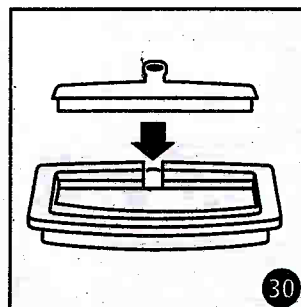
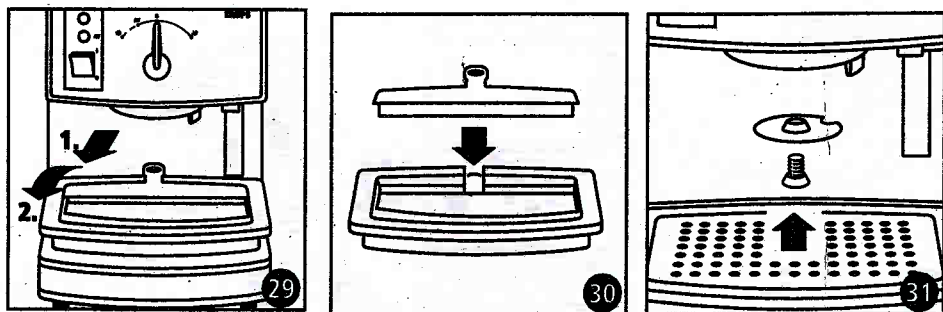
Art. 965





KRUPS

Espresso Novo 2100 Plus Art. 962
 Espresso Novo 2200 Plus Art. 965



Deutsch	8
English	17
Français	26
Nederlands	34
Español	42
Português	50
Italiano	58
Dansk	66
Sverige	74
Suomi	81
Ελληνικά	89

Description

- a Couvercle
- b Réservoir d'eau amovible
- c Niveau d'eau visible
- d Plateau chauffe-tasses
- e Sélecteur café/vapeur
- f Témoin lumineux de fonctionnement (rouge)
- g Témoin lumineux de contrôle de température (orange)
- h Interrupteur marche/arrêt
- i Tête de percolation
- j Buse vapeur
- k **Art. 962**
Accessoire cappuccino
Art. 965
Accessoire Autocappuccino :
k1 robinet
k2 tuyau souple
k3 buse de sortie
- l Grille
- m Plateau récolte-gouttes
- n Cuillère doseur
- o Filtre pour une et deux tasses
- p Porte-filtre pour café moulu

Consignes de sécurité



- Avant la mise en marche de votre expresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre expresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur l'angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez-vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront seulement être remplacés par le centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de déserrer le porte-filtre.

Le café Expresso

Le café expresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à expresso préalablement chauffées. L'eau chaude passe à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux à l'effet revigorant.

Vous reconnaîtrez l'expresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais ceci suppose une pression élevée et un excellent café expresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café expresso moulu, utilisez un broyeur à café pour broyer les grains. Le café ne doit pas être moulu «trop fin». Il doit être

légèrement granuleux. Trop fin, vous risquez de boucher les grilles de la tête de percolation et du filtre.

Pour garantir la totale réussite d'un bon expresso, il est aussi nécessaire d'utiliser de l'eau fraîche (qui n'a donc pas stagné longtemps à l'air libre), sans odeur de chlore et de température assez froide.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez, sans utiliser de mouture dans le porte-filtre, le système de chauffage de l'eau avec un ou deux réservoir d'eau, comme suit:

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée (1). Remplissez-le d'eau (2).
- Remplacez le réservoir en le positionnant fermement de façon à ouvrir le clapet de raccordement situé sous le réservoir et refermez le couvercle (3).

Le niveau d'eau dans le réservoir peut être surveillé à tout moment grâce à la fenêtre prévue à cet effet, ainsi, lorsque cela sera nécessaire, vous pourrez rajouter de l'eau (4).

- Mettez en marche l'appareil (5), le témoin lumineux rouge et le témoin lumineux orange s'allument.
- Mettez l'un des filtres dans le porte-filtre (11). Puis montez le porte-filtre sur la tête de percolation. Pour que le porte-filtre soit correctement positionné, orientez la poignée vers la gauche (6), plaquez le porte-filtre contre la tête de percolation, puis tournez la poignée vers la droite (7) jusqu'au blocage (8).
- Placez un récipient le plus grand possible sous le porte-filtre (9).
- Dès que l'appareil atteint la bonne température le témoin lumineux orange s'éteint, tournez alors le sélecteur sur la position **☺** (9) et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir.
- Si nécessaire, interrompez l'opération en tournant le sélecteur sur la position **O** pour vider le récipient puis reprenez l'opération.

Utilisation des différentes fonctions de votre expresso

1. FONCTION EXPRESSO

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un **préchauffage des accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans mouture**.

Pour cela:

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez en place le porte-filtre et l'un des filtres vides (6) (7) (8), placez les tasses à expresso dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position **☺** (9).
- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position **O**.

Lorsque l'appareil est chaud, les tasses à expresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses.

Préparation de l'expresso :

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre (11).
- Mettez une ou deux doses de café moulu dans le filtre et tassez avec la cuillère doseur (12) (13).
- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre (14).
- Mettez le porte-filtre en place (15).
- Placez une ou deux tasses à expresso sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.


- Tournez alors le sélecteur sur la position **☺** (10).
- Quand les tasses sont remplies, remettez le sélecteur sur la position **O**.
- Enlevez le porte-filtre et le filtre de l'appareil, et retirez la mouture (17).

Le filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres expressos.

2. FONCTION VAPEUR

Le claquement, qui se produit lors de la préparation de la vapeur, vient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous voulez faire un expresso immédiatement après la vapeur, l'appareil devra d'abord être refroidi pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'expresso.

- Pour se faire, placez un récipient sous le porte-filtre sans mouture et mis en place, puis tournez le sélecteur sur la position  (10).
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux orange s'allume. Puis, tournez le sélecteur sur la position O.

Après quoi un expresso peut de nouveau être fait.

Attention: pendant et après le fonctionnement de l'appareil, les parties métalliques de la buse vapeur peuvent devenir brûlantes.


ART. 962

Utilisation de l'accessoire Krups cappuccino



L'accessoire cappuccino facilite la réalisation de la mousse de lait pour la confection d'un cappuccino.


Attention: l'accessoire cappuccino doit seulement être utilisé pour faire mousser le lait.

- Montez l'accessoire cappuccino à l'extrémité de la buse vapeur (18).
- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Déplacez la buse vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez environ 100 ml de lait écrémé dans un petit récipient étroit ayant environ une capacité de 0.5 litre et pouvant passer sous la buse vapeur. Le lait doit être bien refroidi ainsi que son récipient (il est donc déconseillé de passer sous l'eau chaude le récipient avant de faire mousser le lait).

- Tournez le sélecteur sur la position  (19).

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température orange s'éteint.


- Maintenez le récipient sous la buse vapeur munie de l'accessoire cappuccino de façon à ce que l'embout plonge dans le lait.
- Tournez le sélecteur sur la position  (20). Maintenez le récipient droit durant cette opération. Ne laissez pas l'embout toucher le fond du récipient pour ne pas empêcher le passage de la vapeur.
- Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur sur la position  (19) pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de laisser sécher le lait sur la buse vapeur:
- retirez le récipient.


- placez un récipient vide sous la buse vapeur.
- sélectionnez à nouveau la position  (20) pour enlever le reste de lait.
- tournez le sélecteur sur la position O.
- nettoyez la buse vapeur et l'accessoire cappuccino avec un linge humide.


Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe «Entretien».


Réchauffage des liquides

Le réchauffage des liquides se fait avec la buse vapeur seule.

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
 - Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil.
 - Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température orange s'éteint.

- Plongez la buse vapeur dans le récipient contenant le liquide à réchauffer.
- Tournez alors le sélecteur sur la position  (20) jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment chaud, puis remettez le sélecteur sur la position O et enlevez le récipient.

- Pour les liquides autre que l'eau, tournez le sélecteur sur la position  (19) pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de boucher l'orifice de la buse vapeur :

- placez un récipient vide sous la buse vapeur.
- sélectionnez à nouveau la position  (20) pour enlever le reste du liquide.
- tournez le sélecteur sur la position O.
- Nettoyez la buse vapeur avec un linge humide.
- Pour un nettoyage en profondeur de la buse, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

ART. 965

La fonction vapeur avec l'accessoire Krups autocappuccino permet d'obtenir facilement :

- un lait plus ou moins mousseux pour un cappuccino, un café crème ou un chocolat chaud.
- de l'eau chaude pour un thé par exemple.

Ces liquides sont aspirés par le tuyau souple et chauffés grâce à la vapeur avant de ressortir par la buse de sortie de l'accessoire autocappuccino. En plongeant directement le tuyau souple dans une brique de lait, une seule tasse suffit alors pour préparer un cappuccino ou un café crème. Avec le robinet de l'accessoire vous pourrez régler la finesse de la mousse de lait.


Il est préférable d'utiliser du lait demi-écrémé frais, non bouilli et bien froid (stocké au réfrigérateur). Le récipient doit aussi être froid (ne le passez pas sous l'eau chaude avant de faire mousser le lait).


Pour le réchauffage des liquides épais, reportez-vous au paragraphe: «Réchauffage des liquides épais (par exemple de la soupe)». Nous vous conseillons de nettoyer l'accessoire autocappuccino immédiatement après son utilisation en vous reportant au paragraphe : «nettoyage de l'accessoire autocappuccino».

Préparation d'un lait mousseux pour un cappuccino:


- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).

- Déplacez la buse vers l'extérieur de l'appareil et montez l'accessoire autocappuccino sur la buse vapeur (21).

- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Plongez le tuyau souple dans le lait à chauffer. Le tuyau doit toucher le fond du récipient (22).
- Placez une tasse remplie au tiers d'un expresso fraîchement préparé (22) sous la buse de sortie.

- Placez le robinet sur la position  (23). Vous obtiendrez une mousse fine et onctueuse.
- Pour obtenir un lait moins mousseux, tournez le robinet vers le haut de la plage d'utilisation.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le sélecteur sur la position  (24). Du lait chaud mousseux sortira de la buse de sortie.
- Après avoir obtenu la quantité de lait mousseux souhaitée, tournez le sélecteur sur la position O.
- Après utilisation, retirez le tuyau souple du récipient et nettoyez le système Autocappuccino (voir chapitre «Entretien/Nettoyage»)

Préparation d'un lait chaud légèrement fouetté pour un café crème, d'un chocolat chaud ou du réchauffage de l'eau (pour un thé par exemple)


Remarques :

• Café crème: placez directement la tasse contenant le café fraîchement préparé sous la buse de sortie.


• Chocolat chaud : plongez le tuyau souple directement dans la brique dans le cas de chocolat prêt à l'emploi,

ou, chauffez le lait si vous utilisez du chocolat en poudre. Mélangez ensuite la poudre de cacao dans le lait chauffé.



- Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil et montez l'accessoire autocappuccino sur la buse vapeur (21).

- Remplissez le réservoir d'eau (1)(2)(3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Tournez le robinet de l'accessoire autocappuccino vers l'extrémité fine de la plage de réglage (25).
- Plongez le tuyau souple dans le liquide à chauffer. Le tuyau doit toucher le fond du récipient (22).
- Placez un récipient sous la buse de sortie (22).


Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le sélecteur sur la position  (24).
- Quand la quantité désirée de liquide chaud est obtenue, tournez le sélecteur sur la position O.
- Après utilisation, retirez le tuyau souple du récipient.

• Réchauffage des liquides épais (par exemple de la soupe):

- Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil et montez l'accessoire autocappuccino sur la buse vapeur (21).
- Remplissez le réservoir d'eau (1)(2)(3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Tournez le robinet de l'accessoire autocappuccino sur la position  (26).
- Plongez la buse de sortie de l'accessoire autocappuccino dans le liquide à réchauffer (27).

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le sélecteur sur la position  (24) jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment chaud, puis remettez le sélecteur sur la position O et enlevez le récipient.

Entretien

- Ne lavez pas les accessoires de votre expresso au lave-vaisselle.

Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé.

• Le plateau récolte-gouttes

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé après avoir ôté la grille (27)(28). Si plusieurs expressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (tous les 7 à 8 expressos environ). Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Au remontage, assurez vous de la bonne place de l'habillage plastique (29).

• La tête de percolation, le porte-filtre et le filtre

Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation. Il suffit de passer un linge humide sur la tête de percolation et de nettoyer les autres accessoires avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

En cas de fort encrassement de la tête de percolation, dévissez sa grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la et remontez-la en serrant fermement (30).

Lorsque vous n'utilisez pas votre expresso, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure du joint.

• **Le plateau chauffe-tasses:** retirez-le pour le nettoyer avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez (31).

• **La buse vapeur:** elle doit être nettoyée avec un linge humide après chaque utilisation.



Art. 962 : L'accessoire cappuccino

Pour un nettoyage en profondeur, l'accessoire cappuccino peut être démonté.

- Retirez les parties A et C du tube métallique B (35).
- Nettoyez les trois parties à l'eau chaude. Si besoin, débouchez l'orifice de la partie A à l'aide d'une aiguille fine.
- Faites attention au petit embout plastique (partie A) lorsque vous remettez l'accessoire cappuccino en place.

Art. 965 : l'accessoire autocappuccino :

Après chaque utilisation, nous vous conseillons de rincer l'accessoire autocappuccino de la manière suivante:

- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Tournez le robinet sur la position  (36).
- Plongez le tuyau souple dans un verre d'eau. (La quantité d'eau minimum nécessaire est de 100 ml).
- Placez un récipient sous la buse de sortie. Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
- Tournez alors le sélecteur sur la position (24).
- Quand toute l'eau est passée dans l'accessoire autocappuccino, tournez le sélecteur sur la position O.
- Après utilisation, retirez le tuyau souple du récipient.
- Dès que cette opération est terminée, nettoyez la buse de sortie avec un linge humide.

Nous vous conseillons de démonter complètement et régulièrement l'accessoire autocappuccino à l'aide de la queue de la cuillère doseur et de le nettoyer avec de l'eau, un peu de produit à vaisselle non agressif et une petite brosse. Rincez-le et séchez-le avant d'effectuer le remontage (37).

Attention au sens de montage du tuyau souple : engagez l'extrémité coupée droite dans l'accessoire autocappuccino.

• Le joint de la tête de percolation

De temps en temps ce joint doit être nettoyé :

- Mettez le porte filtre en place avec le filtre.
- Positionnez un récipient sous le porte filtre.
- Mettez l'appareil en marche.
- Tournez le sélecteur sur la position
- Lorsque l'eau chaude coule, tournez le porte filtre doucement de gauche à droite afin que de l'eau s'écoule entre le joint et le porte filtre.

Détartrage

- Détartrez plus ou moins souvent votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.

Cependant nous vous conseillons d'utiliser l'accessoire de détartrage Krups référence 054 disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire 054 est donc donnée à titre indicatif.

- Suivez ensuite la méthode suivante:

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la.
- Dissolvez 2 cuillères à soupe de produit de détartrage ou un sachet de l'accessoire 054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position (9).
- Arrêtez l'appareil en laissant la position (9) enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.
- Remettez ensuite en marche et laissez s'écouler le reste du liquide.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire et remettez la grille sur la tête de l'appareil (voir paragraphe «entretien»).

Problèmes, causes probables et actions correctives

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso n'est pas assez chaud	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre	Le porte filtre n'est pas monté correctement.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».

Fuite de café au niveau du porte-filtre	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré	Voir le paragraphe «détartrage»
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche

Le lait n'est pas très mousseux.	Buse vapeur bouchée.	Voir paragraphe «Entretien»
	Accessoire cappuccino ou autocappuccino bouché.	Voir paragraphe «Entretien»
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
Beaucoup d'eau sur la mouture	Mouture non tassée	Tassez bien la mouture
	Quantité de mouture insuffisante	Rajoutez de la mouture

Recettes

Dégustez votre expresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à expresso.

. Expresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à expresso de bonne qualité, bien torréfié et filtrez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous aimez et régalez vous. L'expresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de lait mousseux. La quantité lait chaud + mousse obtenue doit donc être d'environ le double du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à expresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire autocappuccino.

- Saupoudrez enfin de chocolat en poudre.

. Café crème

- Préparez un expresso classique dans une grande tasse. Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

- Préparez un tasse d'expresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe sûrement encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'expresso. L'imagination est illimitée.

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'expresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'expresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'expresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

. Café à la frisonne*

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'expresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

. Expresso flambé*

2 tasses d'expresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'expresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

. Expresso parfait*

2 tasses d'expresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/4 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'expresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

. Pudding à la mocca

2 tasses d'expresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'oeuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'oeuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'expresso et la crème fouettée.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)