

# Essence de café "fait maison"



## Au Cook'in

### Ingrédients:

- 40 g de café soluble corsé
- 400 g de sucre en poudre
- 200 g d'eau
- 25 ml de vanille liquide

Dans le bol du Cook'in, mettre tous les ingrédients SAUF la vanille liquide.  
Régler sur **5 min/120°C/vit 3**.

*(Surveiller et arrêter dès que le liquide monte car selon la température de l'eau au départ même froide, le temps peut varier)*

Laisser tourner **5 min/vit 2 sans chauffer**

Régler à nouveau sur **5 min/100°C/vit 3**.

**2 min** avant la fin, ajouter de la vanille liquide par l'orifice du couvercle.

Laisser refroidir le mélange en laissant tourner **5 min/vit 3 sans chauffer**.

Réserver dans un petit cul poule **en inox**. Le mélange devient sirupeux.

Quand l'extrait est bien froid, enlever l'écume et le mettre en bouteille (bouchon à vis).

Personnellement, je le conserve dans des petites bouteilles en verre de jus de fruits, un an au réfrigérateur.