

# Valentin savoure son café

Corona Café / 23

Dimanche 14 février 2021

Valentin savoure son café.

Valentin est à la fête aujourd'hui, oh les coeurs !  
Impossible d'inviter le mien au café\*, il me faudra donc lui en concocter un ... dans les règles de l'art.

Vous voulez connaître mes secrets ?

– Adoucissez l'eau pour profiter de tous ses arômes car le calcaire et le chlore peuvent en altérer le goût.

Un filtre fixé au robinet ou une carafe filtrante feront l'affaire, voire une bouteille d'eau minérale.

– Stockez vos grains dans une boîte en acier inoxydable, pour leur éviter lumière et humidité. Avec un anneau de silicone, elle sera plus hermétique. Et si elle permet la conservation par vide d'air\*\*, c'est encore mieux !

Rangez-la à température et non au réfrigérateur comme on l'entend souvent : le froid ralentit l'oxydation, certes, mais il modifie les paramètres organoleptiques et détruit certains arômes. Accessoirement, le café est une éponge : il absorbera toutes les odeurs des autres aliments (si vous rêvez d'un café au goût de Camembert, vous savez ce qu'il vous reste à faire !)

Dernière précaution : achetez vos grains (d'arabica, de préférence !) en petite quantité, car ils ne gardent leurs arômes, après ouverture, que 2 mois.

– Ne faites pas bouillir l'eau, elle doit juste frémir. « Café bouillu, café foutu », dit le proverbe !

La température idéale ? 96° Celsius – pas plus, mais guère

moins ! Alors, à vos thermomètres\*\*\* !

A moins que vous ne préfériez une bouilloire électrique ...

– Moulez-le juste avant de le boire pour qu'il conserve tous ses arômes (encore, et encore !)

Le must ? Un vieux moulin à café, pour la touche vintage et les bonnes effluves qui embaument petit à petit la pièce (et aussi pour muscler vos biceps !)

– Dosez-le à votre convenance : une bonne cuillère (à café, bien sûr !) pour une tasse expresso\*\*\*\*, moins si vous le préférez plus doux.

Voilà ! Il ne vous reste plus qu'à le savourer bien chaud, pelotonnés sur le canapé. Sans sucre ni lait pour en apprécier pleinement la longueur en bouche : le café se boit noir comme la nuit, brûlant comme l'enfer et suave comme le plaisir. Vous l'accompagnerez d'un carré de chocolat bien noir\*\*\*\*\*. Ensemble, chacun rehausse la saveur de l'autre et fait ressortir son goût : le mariage sera parfait !

\* Vingt-troisième semaine que nos cafés préférés sont fermés !

\*\* Une boîte sous vide d'air a un système qui permet d'aspirer l'air hors du récipient à l'aide d'une pompe. Ainsi les aliments ne se dessèchent plus ou, pour les produits secs, ne s'humidifient plus et le processus de dégradation est ralenti. Elle permet donc de prolonger leur utilisation tout en gardant leur consistance, leur fraîcheur et leurs arômes.

\*\*\* Traditionnel ou laser.

\*\*\*\* Soit 5 à 7 g de pour 7 à 10 cl d'eau.

\*\*\*\*\* « Noir Subtil » à 70%, chez Lindt : mon préféré ☐