

CAFÉ GREC

ELLINIKOS KAFÈS



Skéto, métrio, ou glyko ?

Recette du livre Kalios,
'Kalamata, la famille, la cuisine et la Grèce'

YA
YA

CAFÉ GREC

QUESTION INGRÉDIENTS

Il faut avant tout acheter la petite casserole de fer blanc ou de cuivre que l'on appelle Briki. Elle existe pour une ou plusieurs tasses. Ensuite, il faut absolument un feu gaz sortant d'un réchaud ou d'une gazinière. Indispensable si l'on veut faire monter le café comme il faut. À cela on ajoute un paquet de café grec moulu très très fin, du sucre en poudre, une cuillère et une tasse à expresso.

DÉROULÉ

- Verser d'abord de l'eau froide à ras bord dans la tasse à expresso. Ce sera la mesure.
- Puis verser cette eau dans la casserole et ajouter une bonne cuillère de café par tasse.

POUR SUCRER « MÉTRIO »: ajouter une petite cuillère à café de sucre en poudre.

POUR SUCRER « GLYKO »: il en faudra deux.

- Porter le tout sur le feu.
- Ne pas mélanger, c'est l'ébullition qui s'en charge; porter la casserole à feu fort pour que le café commence à monter et retirer aussitôt la casserole du feu pour le laisser redescendre un peu puis le remettre pour le faire monter une dernière fois et lorsqu'il s'échappe à nouveau, couper le feu.
- Le café est prêt !

Verser immédiatement le café dans la tasse (*si la préparation a été faite pour plusieurs tasses, verser d'abord un peu d'écume dans chaque tasse puis ensuite le café liquide pour partager l'onctuosité*).

Ensuite il faut attendre que le marc retombe au fond de la tasse pour déguster le café et savoir s'arrêter avant de retrouver du marc plein la bouche...

*Une recette du livre Kalios,
Kalamata, la famille, la cuisine et la Grèce'*

