



L'ESPRESSO GOURMAND « A MA FAÇON » AVEC LAVAZZA A MODO MIO

LAVAZZA allie son savoir-faire séculaire en matière d'assemblage et de torréfaction à la performance design et technologique du constructeur italien SAECO. Le résultat : « A MODO MIO », signifiant littéralement « A ma façon », un tout nouveau système d'espresso à capsules destiné au grand public. L'amateur le plus exigeant retrouve désormais, à son domicile, un authentique espresso italien.

Pour savourer autrement toute la richesse des quatre variétés A MODO MIO 100% Arabica (Appassionatamente, Deliziosamente, Caffè Crema Dolcemente et Cremosamente Dek) et profiter pleinement de l'excellence du système, LAVAZZA livre aujourd'hui ses recettes, originales et tendances. Interprétation libre autour d'un grand dessert italien, alliances surprenantes et irrésistibles ou encore petit secret révélé : LAVAZZA invite les amoureux de l'espresso à découvrir de nouvelles associations gourmandes, pour épater leur entourage et partager avec lui des instants café inoubliables.

L'ESPRESSO TIRAMISU

Le tiramisu est un dessert italien onctueux et savoureux, qui se redécouvre ici dans une version espresso tout aussi gourmande.

Ingrédients

- 1 espresso A MODO MIO
- petits morceaux de meringue
- caramel liquide prêt à l'emploi
- 25 cl de lait
- 1 œuf
- 30 g de farine
- 40 g de sucre
- gousse de vanille

Préparation

Commencer par réaliser la crème pâtissière : inciser la gousse de vanille et gratter délicatement l'intérieur pour récupérer les graines. Dans une casserole, ajouter ces dernières ainsi que la gousse ouverte au lait, puis le porter à ébullition. Pendant ce temps, fouetter l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, puis, après avoir retiré la gousse de vanille, incorporer progressivement le lait chaud à la préparation sans cesser de remuer. Laisser refroidir.

Tapiser ensuite les parois internes d'un petit verre transparent avec la crème pâtissière. Placer ce dernier sur la grille de la machine A MODO MIO et faire couler dessus l'espresso. Pour la touche finale, le saupoudrer de quelques éclats de meringue et souligner d'un trait de caramel liquide. Buon appetito !



L'ESPRESSO MAYA

Un voyage sur les terres chaudes et envoûtantes du mystérieux peuple Maya avec cette recette insolite et délicieusement parfumée.

Ingrédients

- 1 espresso long (60 ml) A MODO MIO
- du sucre
- 1 bâton de cannelle
- de l'écorce d'orange

Préparation

Verser 2 cuillères à café de sucre dans un petit verre, puis, à l'aide d'un zesteur ou à défaut d'un petit couteau bien aiguisé, râper quelques grammes de cannelle et d'écorce d'orange. Répartir ce mélange sur le sucre. Verser dessus un espresso A MODO MIO bien chaud et laisser les parfums infuser quelques instants avant de se laisser envoûter.



DIGESTIF A L'AMARETTO

Une recette audacieuse qui permettra de surprendre les invités en leur proposant, à la place du traditionnel café, un délicieux digestif à base d'amaretto et d'espresso. Cette découverte rafraîchissante devrait les ravir (à consommer avec modération).

Ingrédients

- 1 espresso long (60 ml) A MODO MIO
- du sucre
- de la liqueur d'amaretto
- 40 ml de crème liquide

Préparation

Placer dans un shaker 4 ou 5 glaçons, une cuillère à café de sucre, une cuillère à café d'amaretto et un espresso A MODO MIO. Secouer énergiquement pendant 10 secondes environ. Verser le mélange dans des verres à cocktail, le napper délicatement de crème liquide à l'aide d'une petite cuillère et servir aussitôt.



REUSSIR SON CAFE FRAPPE AVEC A MODO MIO

Si tout le monde connaît le café frappé, peu de personnes sont réellement capables de le réaliser dans les règles de l'art.

Commencer par se munir des éléments indispensables :

un bon café et un shaker. Disposer dans ce dernier 4 ou 5 glaçons, 2 cuillères à café de sucre et un espresso A MODO MIO.

Secouer énergiquement pendant une quinzaine de secondes, verser le mélange dans un verre à cocktail.

Une recette incontournable à déguster dès l'arrivée des beaux jours.



A propos de Lavazza A Modo Mio : Création originale co-signée Lavazza et Saeco, deux marques italiennes incontournables sur le secteur du café italien, A MODO MIO se présente comme une véritable innovation dans le domaine du café espresso à destination des particuliers. Lavazza révèle ainsi toute son expertise en matière de torréfaction et de qualité des assemblages dans une gamme de quatre variétés 100% arabica. A MODO MIO, qui signifie littéralement en italien « à ma façon », est l'assurance d'un authentique espresso italien à la maison.

À propos de LAVAZZA : Chaque jour, 36 millions de tasses de café issues des centres de production Lavazza sont consommées dans le monde. Avec plus d'un siècle d'expérience dans l'univers du café, la société fondée en 1895 par Luigi Lavazza est devenue synonyme de qualité et d'authenticité. Sélectionnant ses grains un à un, calibrant parfaitement tous ses mélanges et utilisant des emballages qui préservent toute leur fraîcheur, Lavazza est réputée pour l'excellence de son savoir-faire. Avec 11 filiales et plus de 80 distributeurs à l'international, le groupe emploie plus de 4000 personnes et fait partie des 5 entreprises leaders du secteur. Lavazza détient, avec son site de Turin, la plus grande usine européenne de torréfaction d'une surface de 73 000 m² pouvant produire quotidiennement jusqu'à 350 tonnes de café. Lavazza compte parmi les plus grands producteurs de café dans le monde : leader en Italie sur le marché de la vente au détail, l'entreprise a considérablement étendu sa présence dans le monde entier, dans la "Grande Distribution" et la "Consommation Hors Domicile" (restauration, distribution automatique et cafés-bars). Elle a réalisé un chiffre d'affaires de 803 millions d'euros en 2006 et de plus de 897 millions en 2007.

Pour en savoir plus : www.lavazza.fr

Relations Médias : **FHCOM**

42, rue des Jeûneurs - 75002 PARIS - Tél. : 01 55 34 24 24 - Fax : 01 55 34 24 25

agence@fhcom.net - www.fhcom.net