

# Clansman's Coffee

*Traditionnellement servi en fin de la Burn's night.*

## *Ingrédients*

**25 ml de Scotch**

**20 ml de Sambuca (\*)**

**200 ml Café noir**

**Crème chantilly**



## *Mise en œuvre :*

- Passer une tranche de citron sur le bord d'une tasse et plonger celle-ci dans du sucre brun.
- Verser l'alcool et le café dans la tasse, ajouter du sucre au choix et laisser couler de la crème chantilly dessus.
- Décorer avec du chocolat râpé.

**Sambuca** est une liqueur, très appréciée des Romains, qui la boivent "*con la mosca*" ("avec la mouche") : avec un ou deux grains Forte, mais de goût douceâtre, la Sambuca se déguste en croquant des grains de café. Son nom lui vient du mot latin *sambucus*, qui signifie "sureau" en bas-latin.

La **Sambuca** a été créée à Civitavecchia, dans la province de Rome, en 1851. Elle est obtenue dans le verre, après l'avoir faite flamber puis refroidir. par distillation à la vapeur de grains d'anis étoilé, et d'autres arômes végétaux dont la réglisse et la fleur de sureau, additionnés d'alcool et de beaucoup de sucre.

Elle titre environ 42%.

La Sambuca se boit aussi bien en apéritif qu'en digestif, avec des glaçons.

Les glaçons rehaussent la saveur du Sambuca et changent sa couleur transparente qui devient opaque. On sert également la Sambuca dans du café, comme un édulcorant en remplacement du sucre. Cette préparation est appelé en italien un "*caffé corretto*" (littéralement, un "café corrigé").

On peut également servir la Sambuca avec de l'eau fraîche, elle devient alors une boisson rafraîchissante.

Le Sambuca est parfois servie flambée dans un verre à liqueur.

C'est aussi un ingrédient de cocktails.

*L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*