

L'AFFOGATO

classique



— BY CAFÉS LUGAT —



Redécourez ce grand classique qu'est l'Affogato !

La douceur italienne toujours appréciée pendant les fortes chaleurs. Si vous aimez finir votre repas par un petit café, l'Affogato sera votre péché mignon.

Cet été, nous avons décidé de mettre à l'honneur cette recette pour vous proposer une façon originale de déguster notre Summer Blend.



L'affogato - qui signifie littéralement « café noyé » en italien - est une boisson-dessert italienne composée d'une glace vanille sur laquelle on verse un espresso bien chaud.

1. Dans une tasse ou un mug, mettez 1 boule de glace à la vanille.
2. Versez 2 expressos sur votre glace.
3. Ajoutez une gousse de vanille pour la petite touche de déco !

Et voilà, le tour est joué !



Identifiez-nous sur vos photos d'Affogato avec [@cafeslugat](#) et [#affogatobycafeslugat](#)

L'AFFOGATO

yaourt



— BY CAFÉS LUGAT —



Un Affogato au yaourt, ça vous tente ?

Parce qu'on est généreux chez Cafés Lugat, on avait envie de vous proposer **une recette qui sort de l'ordinaire !**

De quoi mettre un peu d'onctuosité dans vos desserts.



1. Nappez votre tasse de votre pâte à tartiner préférée.
2. Ajoutez une boule de glace au yaourt.
3. Versez dessus 2 espressos.
4. Saupoudrez de praliné pour plus de gourmandise !

Bonne dégustation !



Identifiez-nous sur vos photos d'Affogato avec [@cafeslugat](#) et [#affogatobycafeslugat](#)

L'AFFOGATO

spéculoos Lotus®



— BY CAFÉS LUGAT —



On craque pour cet Affogato des plus gourmands !

Voici pour votre plus grand plaisir, **une recette d'Affogato ultra gourmande et croquante au spéculoos !**

1. Nappez votre tasse de pâte à tartiner au spéculoos Lotus®.
2. Ajoutez ensuite une boule de glace vanille.
3. Versez dessus 2 espressos.
4. Ajoutez un spéculoos entier et un demi écrasé pour plus de croquant !



Et sans oublier, régalez-vous !



Identifiez-nous sur vos photos d'Affogato avec [@cafeslugat](#) et [#affogatobycafeslugat](#)