



[WWW.COUTUMECAFE.COM](http://WWW.COUTUMECAFE.COM)



FICHES EXTRACTION  
*par* COUTUME

-----  
**CHEMEX**

## MATÉRIEL



DRIP

1 BALANCE / 1 BOUILLIOIRE  
1 CHRONOMÈTRE  
1 CHEMEX AVEC FILTRE  
1 MOULIN À CAFÉ

INGRÉDIENTS /  30g de café pour 500g d'eau\*



## ÉTAPES

- 01.** Faire chauffer l'eau jusqu'à frémissement (93-94°C).
- 02.** Disposer le filtre dans le chemex, l'humidifier à l'eau chaude, puis vider l'eau.
- 03.** Peser le café et le moudre afin d'obtenir une mouture légèrement plus fine que du sucre roux\*.
- 04.** Placer l'ensemble chemex + porte-filtre + café sur la balance et la mettre à zéro.
- 05.** Pré-infuser le café pendant 40 secondes en versant 60g\* d'eau dessus ; de petites bulles devraient se former à la surface du café.
- 06.** Verser en continu le reste de l'eau en formant des cercles concentriques (sans toucher les bords) en 2:30 - 3:00 minutes environ.
- 07.** Enlever le filtre, agiter le café extrait dans le chemex afin de l'homogénéiser, puis déguster.

\* Il s'agit d'une recette de base. Chaque café a ses caractéristiques propres, n'hésitez pas à créer vos propres recettes!