Guide de préparation du café

Espresso, moka, French press, filtre, AeroPress et cold brew – ratios, mouture, températures et temps

Trois règles valent pour toutes les méthodes : **peser** (le café et l'eau, 1 ml d'eau = 1 g), **moudre juste avant la préparation** et utiliser une **eau filtrée plutôt douce** (pas d'eau distillée). Les valeurs sont des points de départ, à ajuster selon votre goût.

Méthode	Café : eau	Exemple	Mouture	Eau	Temps
Espresso	1 : 2	18 g → 36 g en tasse	fine	92–94 °C	25–32 s
Cafetière moka	env. 1 : 7–8	3 tasses : 15–17 g, 120–150 ml	fine à moyenne	préchauffée	3–5 min
French press	1 : 15–16	30 g / 480 ml	grossière	93–96 °C	4 min
Filtre V60 / Kalita	1 : 16	15 g / 250 ml	moyenne	92–96 °C	2:30–3:30
Chemex	1 : 15–16	30 g / 480 ml	moyenne à grossière	93–96 °C	4–5 min
AeroPress	1 : 14–16	15 g / 230 ml	fine à moyenne	85–92 °C	1:30–2:00
Cafetière filtre	60 g / 1 l	30 g / 500 ml	moyenne	selon l'appareil	4–6 min
Cold brew	1 : 8 (concentré)	100 g / 800 ml	grossière	froide	12–18 h au frigo

Espresso

1. Faites chauffer la machine (machine à levier ou à porte-filtre : 20–30 min), en laissant le porte-filtre dans le groupe.
2. Moulez 18 g, répartissez et tassez uniformément.
3. Extrayez dans la tasse posée sur la balance, arrêtez à 36 g. Le temps doit être de 25–32 s.
4. Acide et rapide ? Moulez plus fin. Amer et lent ? Moulez plus gros.

Cafetière moka

1. Versez de l'eau chaude dans le réservoir inférieur jusqu'au bas de la soupape de sécurité.
2. Remplissez le filtre de café sans tasser, lissez, **ne pressez pas**.
3. Vissez (avec un torchon, c'est chaud), posez sur feu moyen, couvercle ouvert.
4. Dès que le café commence à siffler et à crachoter, retirez la cafetière et refroidissez la base sous l'eau courante. Vous évitez ainsi de brûler le café.

French press

1. Versez toute l'eau sur le café moulu grossièrement, remuez brièvement.
2. Après 4 minutes, cassez la croûte avec une cuillère et retirez la mousse de la surface.
3. Abaissez lentement le piston jusqu'à la surface seulement et servez tout aussitôt, sinon le café devient amer.

Filtre V60

1. Rincez le filtre papier à l'eau chaude (enlève le goût de papier, réchauffe le récipient), jetez l'eau.
2. Versez deux fois le poids du café en eau (30 g pour 15 g de café) et laissez « fleurir » 30–45 s (bloom).
3. Versez lentement en cercles, en 2–3 fois, jusqu'à 250 g.
4. Temps total 2:30–3:30. Rapide et acide = plus fin, lent et amer = plus gros.

AeroPress

1. Placez un filtre papier, rincez, montez l'AeroPress sur la tasse.
2. 15 g de café, versez 230 g d'eau à 85–92 °C, remuez.
3. Après 1 minute, mettez le piston et pressez lentement pendant 20–30 s, arrêtez au sifflement.

Cold brew

1. Mélangez le café moulu grossièrement avec de l'eau froide dans un ratio de 1 : 8.
2. Laissez 12–18 heures au réfrigérateur, puis filtrez à travers un filtre papier.
3. Diluez le concentré 1 : 1 avec de l'eau ou du lait ; il se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.

> Cafés, moulins et accessoires pour toutes les méthodes sur greenplantation.fr.