

*LA GROLLE*

Avant d’employer la coupe pour la première fois, rincez-la avec du café amer ou de l’eau de vie.

Ensuite, la coupe ne devra plus jamais être lavée avec de l’eau. Elle pourra être nettoyée éventuellement l’aide d’un chiffon humide et chaud. Elle ne devra pas non plus être placée dans une pièce trop sèche ou auprès d’une source de chaleur qui pourrait provoquer des fentes dans le bois.

*RECETTE POUR 6 PERSONNES*

Préparez et mélangez

4 tasses de café bouillant

4 petits verres d’eau de vie (50°/60°) et un petit verre de Cointreau ou Genépi

Quelques écorces d’orange et de citron

8 à 10 petites cuillères de sucre

Chauffez le mélange dans une petite casserole et quand il est très chaud, versez-le dans la coupe de l’amitié. Saupoudrez abondamment de sucre le bord de la coupe et mouillez-le avec de l’eau de vie. Mettez le feu à l’alcool qui se dégage de l’intérieur et mélanger avec une cuillère en bois jusqu’à ce que le sucre du bord soit caramélisé, à ce moment la étouffez la flamme avec le couvercle de la coupe.

Le café à la valdotaine est à boire à la ronde en bonne compagnie en employant les becs de la coupe.