

## BAILEYS MAISON

*L'alcool de base, c'est du whisky. Les puristes te suggéreront du whisky irlandais. Mais toi et moi, on fait cette recette pour économiser. C'est pourquoi je préfère le whisky canadien.*

*Il t'en coûtera moins de 20 \$ pour produire près d'un litre. C'est environ la moitié du prix de la marque la plus appréciée des Québécois.*

### *Ingrédients :*

- ♥ *1½ tasse (375 ml) whisky*
- ♥ *1 tasse (250 ml) crème 15 %*
- ♥ *1 boîte (300 ml) lait condensé sucré*
- ♥ *3 c. à soupe (45 ml) sirop de chocolat*
- ♥ *1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille*
- ♥ *1 c. à thé (5 ml) café instantané*

### *Préparation :*

- ♥ *Mélanger tout jusqu'à ce que ce soit homogène.*
- ♥ *Goûter.*
- ♥ *Apprécier.*
- ♥ *Partager.*

*Conserve ta crème irlandaise au frigo. La date de péremption de la recette est celle de la crème que tu y as versée.*

*Santé!*