



Café liégeois du glacier

Glace au café

- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 25 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 1 expresso bien serré
- 1 c à soupe d'arôme café (Alinéa)

Chantilly

- 20 cl de crème fraîche ENTIERE
- 1 sachet de sucre vanillé
- quelques grains de café pour la déco
- 180/200 ml de café CHAUD

Mettre le siphon et la crème au froid au moins 1/2 heure.

Préparer l'expresso et le laisser refroidir.

Dissoudre le sucre vanillé dans une cuillère à café d'eau, réserver.

Préparer la glace

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre glace, l'expresso froid, le lait et ajouter l'arôme café, bien mélanger. Monter la crème fraîche en crème fouettée assez ferme, mélanger avec la crème café intimement.

Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange dans le bac réfrigérant.

Turbiner entre 45 et 55 minutes. Mettre en bac puis au congélateur.

Préparer la chantilly

Verser la crème ENTIÈRE, j'insiste sur entière, additionnée du sucre vanillé fondu dans le siphon refroidi. Fermer le siphon et percuter une cartouche de gaz, secouer puis placer au froid jusqu'à utilisation.

Au dernier moment, préparer un café long, environ 180/200 ml pour 2 glaces, laisser au chaud.

Sortir la glace du congélateur, disposer 2 belles boules au fond des coupes, verser dessus le café CHAUD, j'insiste sur le chaud, puis napper rapidement avec la chantilly et décorer de grains de café. Servir très vite !!!

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**