

Mes crèmes en biais



Tout d'abord préparer un " boudin " de papier alu et le poser au fond d'un moule à cake ; celui-ci sert à maintenir mes verrines penchées.



Ingrédients (pour 4 verrines ou gobelets) :

2 fois 20 cl de **crème fraîche**

2 fois 50 g de **sucre** en poudre

2 feuilles de **gélatine**

2 càs de **café soluble**

200 g de **chocolat noir** pâtissier

1 noix de **beurre**

1 càs de **rhum** (facultatif)

Quelques biscuits **speculoos** (vous savez dans les bars on en donne avec le café, j'en garde toujours)

Préparation :

La pannacotta au café :

- Faire tremper dans un verre d'eau froide 1 feuille de gélatine pour la ramollir.
- Pendant ce temps faire bouillir 20 cl de crème fraîche entière avec 50 g de sucre et 2 càs de café soluble.
- Ajouter la gélatine essorée entre les doigts et redonner juste un bouillon.

- Verser avec soin dans les verrines jusqu'au ras bord inférieur.
- Laisser prendre et refroidir sans y toucher puis mettre au frais toute une nuit. Couvrir de papier film pour éviter les odeurs de frigo.
- Et le lendemain, on redresse les verrines, miracle !

Et la suite :

La ganache au chocolat :

- Tailler en gros morceaux 200 g de chocolat noir pâtissier dans un saladier.
- Faire bouillir 20 cl de crème fraîche entière + 50 g de sucre.
- Verser sur le chocolat en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu ; ajouter une noisette de beurre et éventuellement 1 càs de rhum ; laisser tiédir en remuant de temps en temps.
- Quand la ganache est à bonne température, remplir les verrines, et laisser refroidir tout à fait à température ambiante avant de mettre à prendre au frais ; il faudra quelques heures.
- Servir après avoir saupoudré sur le dessus des spéculoos émiettés.