



### **MIROIR AU CAFE**

#### **Ingrédients pour la gelée au gingembre:**

**250 grs d'eau, 60 grs de sucre, 1 grosse noix de gingembre râpé, 2 feuilles de gélatine**

Porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter le gingembre râpé et laisser infuser 2 heures sous un couvercle. Ramollir la gélatine à l'eau froide, réchauffer l'infusion de gingembre et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Couler dans les moules et faire prendre au froid (minimum 2 heures).

#### **Ingrédients pour la crème de mascarpone :**

**125 grs de mascarpone, 40 grs de sucre, 1 jaune d'œuf, 125 grs de crème fraîche liquide, 1 feuille de gélatine.**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Prélever 4 cuil. à soupe de crème sur la quantité ci-dessus. Mélanger le mascarpone, le sucre, le jaune d'œuf et le reste de la crème pour obtenir un mélange bien lisse. Chauffer la crème prélevée, essorer la gélatine et la faire fondre dans la crème chaude. Ajouter cette dernière préparation à la précédente, bien mélanger et couler au dessus de la gelée de gingembre. Placer au frais 2 heures.

#### **Ingrédients pour la gelée de café :**

**250 grs de café expresso corsé, 2 feuilles de gélatine, 100 grs de sucre cassonade**

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide, ajouter la cassonade dans le café bien chaud, bien faire fondre puis ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir la préparation avant de la couler sur la crème de mascarpone. Faire prendre au réfrigérateur 2 heures.

#### **Ingrédients pour le streusel cacao :**

**30 grs de beurre, de farine, de sucre, d'amandes en poudre, 1 cuil. à café de cacao en poudre.**

Mélanger tous les ingrédients du bout des doigts comme pour réaliser un crumble. Déposer le mélange sur un silpat ou une feuille de papier sulfurisé et cuire 20 mn à 170° (se conserve plusieurs jours dans une boîte en fer)

Servir le miroir au café saupoudré du streusel cacao.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**