Café Liégeois revisité

Glace au café torréfié: 6 jaunes d'oeufs, 100g de sucre, 35cl de lait frais entier, 15 cl de crème fleurette entière, 40g de café arabica en grains.
La veille: Torréfier au four 10mn à 150° le café, le concasser légèrement et le faire infuser 1h environ à froid dans le lait et la crème . Chinoiser. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Porter à ébullition le mélange lait + crème, verser sur les jaunes blanchis et cuire à la nappe comme une crème anglaise. Refroidir une nuit minimum.
Turbiner le plus tard possible avant le service

La gelée de café : pour 6 verres moyens :
30g de cassonade, 100 g de café expresso + 1 cc bombée de nescafé lyophilisé + 1 pincée de cacao en poudre Valrhona + 1cc de concentré aromatique fruiss gourmet au café + 1cc de fruiss au chocolat, 1 feuille de gélatine de 2g ramollie à l'eau froide et essorée.
Fondre le sucre dans le café chaud, ajouter le nescafé et le cacao, les sirops puis la gélatine. Bien dissoudre le tout, tiédir et dresser les 4/5 de la préparation au fond des verres. Laisser prendre au frigo. Garder le 1/5 du mélange restant à T° ambiante.

La chantilly au café :
15 cl de crème fleurette à 35% de matière grasse, 1cs rase de sucre glace -facultatif-, le reste de la gelée de café, 1cs de mascarpone.
Mélanger en fouettant le mascarpone au café refroidi. Monter la crème en chantilly ferme avec le sucre glace. Ajouter le mélange café mascarpone et fouetter à nouveau pour obtenir une chantilly au café.
Mouler la glace au café torréfié dans des empreintes en silicone, la réfrigérer.

Dressage : Pocher la chantilly sur la gelée et réserver au frais. Au moment de servir, selon la formule choisie ajouter soit un décor en perles croquantes Valrhona, soit un peu de sablé noisette-café écrasé, soit une empreinte de glace et une tuile au grué de cacao. Déguster sans attendre.

Tuiles au grué : Étaler sur du silpat un peu de glucose, parsemer de grué, passer à four chaud -210°- en surveillant la coloration. Casser en bâtonnets à la sortie du four.

La cuisine de Mercotte © 2006
http://mercotte.canalblog.com
email : mercotte@free.fr

La cuisine de Mercotte © 2006
http://mercotte.canalblog.com
email : mercotte@free.fr