



## Verrines café chocolat



Pour 4 à 6 verrines selon la taille du contenant

**La mousse mascarpone au café** : 50g de mascarpone, 15g à 20 g de sucre semoule selon votre goût, 1cl de lait entier soit 10g, 1/2 feuille de gélatine soit 1g, 10cl de crème fleurette entière 35% MG, un café expresso très court et serré.

Porter à ébullition le lait avec le café et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Laisser juste refroidir à température ambiante. Dans un cul de poule mélanger le sucre et le mascarpone, incorporer le lait au café en mélangeant vivement au fouet. Ajouter la crème montée. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Mettre dans une poche à douille pour le dressage.

**Le crumble au café** : 30g de farine, 30g de sucre semoule, 30g de beurre, 15g de poudre d'amandes, 10g d'amandes hachées, 10g de noisettes concassées, 5g de café lyophilisé, sucre glace pour la déco.

Sabler le beurre avec le sucre, la farine, la poudre d'amandes et les fruits secs. Enfourner sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis silpat ou d'une feuille de papier cuisson pendant environ 10min à 170° en remuant à la fourchette de temps en temps. Laisser refroidir puis incorporer le café lyophilisé.

**La crème chocolat café** : 10cl de lait frais entier, 10cl de crème fleurette 35% MG, 30 de sucre, 35g de jaunes d'œufs, 1,2g de gélatine, 80g de chocolat « café noir » de Valrhona. Mélanger les jaunes et le sucre. Porter à ébullition le lait et la crème puis en verser la moitié sur le mélange jaune et sucre. Reporter le tout dans la casserole et cuire à la nappe pour réaliser une crème anglaise. Ajouter la gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en y ajoutant en trois fois la crème anglaise chaude. Mettre dans une poche à douille pour le dressage.

**Le dressage** : pocher un peu de crème chocolat café au fond des verrines sur une épaisseur de 2cm. Recouvrir d' une couche de mousse mascarpone et terminer par une couche de crème chocolat café. Recouvrir avec le crumble, puis poudrer légèrement de sucre glace.

La cuisine de Mercotte 2015  
@www.mercotte.fr

*Crédit photo : Aurélie Jeannette*