



FESTIVAL AU CAFE : PANNA COTTA, SMOOTHIE, CHANTILLY, CHEESE CAKE



### La recette de la panna cotta au café

Pour 6 verrines ou plus selon leur taille.

25cl de crème fleurette, 20 g de sucre, 1 feuille de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée, un espresso très serré auquel on peut ajouter 1cc de nescafé lyophilisé.

Portez juste à ébullition la crème et le sucre, hors du feu y diluer la gélatine essorée et ajoutez le café. Versez dans les contenants choisis et laissez prendre quelques heures au frais. Recouvrez éventuellement de crème chantilly au café.

### La chantilly au café

10cl de crème fleurette, 1cs de sucre glace, quelques gouttes d'extrait de café, 1cc de café lyophilisé.

Montez la crème froide en chantilly en ajoutant le sucre en fin de parcours. Quand la crème est ferme, ajoutez l'extrait de café. Au moment de servir à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée répartissez la chantilly sur les panna cotta et saupoudrez de café lyophilisé.

## La recette du cheese cake sans cuisson

Pour 8 tartelettes

Environ 150g de biscuits maison ou de spéculoos, 60g de beurre pommade. 20cl de crème fleurette entière, 2 jaunes d'oeufs, 3g 5 soit 1feuille 3/4 de gélatine, 50g de sucre, 1 espresso très serré + 1cc de café lyophilisé si vous voulez corsier le mélange, 200g de Philadelphia ou de fromage à tartiner nature.

Mixez finement les biscuits coupés en morceaux et le beurre pommade, les répartir au fond de 6 cercles à pâtisserie de 5/6cm de diamètre.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide puis essorez la. La diluer dans le café chaud. Laissez tiédir. Mélangez intimement le fromage et le sucre, ajoutez les jaunes d'oeufs puis en dernier le café. Montez la crème fleurette en chantilly. Incorporez là à l'appareil au fromage. Laissez prendre 30mn au réfrigérateur, puis à l'aide d'une poche à douille dressez sur les fonds de biscuits. Décorez selon votre inspiration.

## La recette du Smoothie au café :

### La crème anglaise de base à conserver au congélateur :

Pour 1 plaque flexipan de 48 pomponnettes : 25cl de lait, 25cl de crème fleurette entière, 6 jaunes d'oeufs, 1 gousse de vanille de Tahiti et 70g de sucre.

### Le Smoothie :

125g de glaçons de crème anglaise, 25cl de lait frais entier, 1espresso très serré -sucré si l'on aime--1cc de café lyophilisé. Mixez le tout 1mn au blender pour obtenir deux grands verres de milk-shake

La cuisine de Mercotte©2007

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: mercotte@free.fr

