



PETIT POT À LA BADIANE CRÉMEUX GUANAJA AU CAFÉ



La génoise au chocolat : 125g de sucre, 125g de farine, 10g de cacao en poudre, 25g de beurre fondu, 2 œufs, éventuellement beurre et farine pour le moule, un petit espresso froid pour l'imbibage.

Montez les œufs et le sucre au bain marie. Quand le mélange est tiède continuez à le battre au robot ou au fouet électrique jusqu'au complet refroidissement. Incorporez délicatement à la maryse la farine tamisée avec le cacao. Mélangez le beurre fondu à une petite quantité de l'appareil puis incorporez ce mélange au reste de la pâte. Versez dans un moule à manqué beurré et fariné sur une épaisseur de 2cm et laissez cuire à 180° environ 15 minutes. Vérifiez cependant la cuisson à l'aide d'une pique qui doit ressortir juste humide. Découpez à l'emporte pièce des cercles de la taille du contenant choisi pour le dressage.

Le crémeux Guanaja café : 90g de chocolat Guanaja, 50g de grains de café, 40g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 12cl de crème fleurette, 12cl de lait.

Concassez grossièrement les grains de café avec le fond d'une casserole. Faites bouillir le lait et la crème et laissez infuser le café concassé 10min. Pendant ce temps mélangez le sucre et les jaunes. Versez dessus le lait chaud et faites cuire à nouveau comme pour une crème anglaise. Faites fondre le chocolat au bain marie, filtrez la crème chaude et versez là en 3 fois sur le chocolat en émulsionnant à la maryse pour obtenir un crémeux lisse et onctueux.

La bavaroise à la badiane : 6 étoiles de badiane, 40g de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 feuille de gélatine, 125g de lait, 200g de crème fleurette entière montée mousseuse.

Mélangez le sucre et le jaune pour bien dissoudre le sucre. Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites bouillir le lait et laissez infuser la badiane à couvert quelques minutes. Ajoutez le lait parfumé dans le mélange jaunes et sucre et faites cuire comme une crème anglaise. Passez au chinois et conservez les étoiles pour la décoration finale. Ajoutez la gélatine essorée, refroidir puis incorporez la crème fouettée mousseuse.

Le sabayon au café : 30g de grains de café, 160g de crème fouettée, 35g de jaunes d'œufs, 70g de sirop à 28° soit 35g de sucre + 35g d'eau.

Pour obtenir le sirop, portez tout simplement à ébullition le sucre et l'eau. Faites-y infuser le café grossièrement concassé. Passez au chinois. Montez les jaunes d'œufs et le sirop en fouettant vivement jusqu'au refroidissement de l'appareil. Incorporez alors délicatement la crème montée en chantilly légère, c'est à dire pas trop ferme.

Le dressage :

Disposez au fond de la verrine un cercle de génoise arrosé de café froid, pochez dessus une couche de crémeux Guanaja. Laissez prendre 1 heure au frais. Ajoutez la bavaroise à la badiane et terminez avec le sabayon au café. Décorez avec un peu de cacao en poudre, une étoile de badiane, un peu de vert pour la couleur,

