



GÂTEAU AU CAFÉ DOUX



**Pour 6/7 personnes et dans la recette du livre un cercle à pâtisserie beurré et fariné de 18 cm de diamètre et 4 cm de haut.**

**Le biscuit au café :** 90g de poudre de noisettes, 60g + 30g de sucre roux, 100g + 25g de blancs d'œufs, 30g de jaunes, 30g de sucre glace, 2 gousses de vanille, 85g de beurre, 2cc de café soluble, 2 pincées de fleur de sel, 45g de farine T45, 1/2 paquet de levure chimique.

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole sans cesser de le fouetter jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette et un goût de noisette. Hors du feu ajouter le café soluble. Dans le bol du robot muni du fouet plat ou à défaut dans un saladier mélanger en fouettant la poudre de noisettes, les graines des gousses de vanille, le sucre glace et 60g de sucre roux. Incorporer les jaunes d'œufs et 25g de blancs puis verser le beurre noisette encore chaud en 2 ou 3 fois sans cesser de fouetter. Ajouter ensuite à la maryse, la farine, la fleur de sel et la levure chimique préalablement tamisées. Monter le restant des blancs, -100g- en y incorporant dès le départ 15g de sucre roux. Ajouter les 15g restants quand les blancs moussent bien. Intégrer ces blancs montés en 2 fois à l'appareil à biscuit. Tout d'abord en commençant par 1/3 au fouet pour ramollir la pâte et ensuite les 2/3 restants délicatement à la maryse. Préchauffer le four\* à 170°. Verser le mélange dans le moule sans dépasser 2 cm d'épaisseur et enfourner 30 minutes environ. Attendre 5 min avant de démouler le biscuit.

**Le streusel :** 50g de beurre demi-sel pommade, 50g de cassonade, 65g de poudre de noisettes, 50g de farine T45, 2 pincées de fleur de sel.

Mélanger dans un saladier ou un cul de poule la farine, le sucre roux, la poudre de noisettes et la fleur de sel. Ajouter le beurre pommade coupé en morceaux. Mélanger pour obtenir une sorte de pâte grossièrement sablée qui ressemble à celle d'un crumble. L'étaler bien serrée sur une feuille de papier cuisson posée sur la plaque du four et enfourner à 150° pendant 25/30 min.

**La crème au café** : 10cl soit 100g de lait demi-écrémé, 25g de café arabica moulu, 1 œuf entier + un jaune, 50g de sucre semoule, 235g de beurre, 25cl soit 250g de crème liquide entière, 2cc de café soluble.

**La meringue** : 100g de sucre semoule, 3cs d'eau, 60g de blancs d'œufs, 1cc de café soluble.

Porter à ébullition dans une casserole le lait demi écrémé et hors du feu ajouter le café moulu, mélanger et laisser infuser 5 min à découvert. Filtrer l'infusion dans un bas pour retirer le marc. Pendant ce temps fouetter le jaune, l'œuf entier et le sucre et faire épaissir et blanchir légèrement le mélange. Prélever 6cl d'infusion au café, la faire frémir et la verser en 2 ou 3 fois sur le mélange précédent en fouettant vivement. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire comme une crème anglaise sans cesser de remuer en formant des 8 avec une spatule en bois. Quand la crème est cuite la chinoiser au-dessus d'un cul de poule et la fouetter un peu pour la refroidir.

En attendant qu'elle atteigne 25/30° préparer la meringue italienne. Faire un sirop avec le sucre et l'eau pour atteindre 121°. Quand le sirop est à 110° commencer à monter les blancs à vitesse moyenne, quand ils sont au bec d'oiseau incorporer le café soluble puis le sirop et laisser tourner jusqu'au refroidissement. Utiliser sans attendre.

Quand la crème au café est à la bonne température, incorporer petit à petit le beurre tempéré coupé en petits morceaux et foisonner le mélange pour qu'il prenne un peu de volume. Monter la crème mousseuse avec les 2cc de café soluble et à l'aide d'une maryse l'incorporer délicatement d'un mouvement de haut en bas à la crème au café puis ajouter de la même manière la meringue italienne.

**Montage et finition** : cacao en poudre, sucre glace.

Poser le biscuit noisette sur une semelle en carton. Poser dessus le carré inox, couler jusqu'au bord la crème au café, la lisser à l'aide d'une spatule coudée pour qu'elle soit bien à ras bord du moule. Réserver le gâteau une bonne 1/2 heure au réfrigérateur pour durcir la crème. Ranger en le serrant bien le streusel sur le dessus, poudrer de cacao puis de sucre glace. Congelez-le quelques heures pour plus de sûreté. Retirer le carré inox en le chauffant légèrement au chalumeau. Laisser revenir à température quelques heures au réfrigérateur et déguster.