



CAKE IRISH COFFEE



A faire la veille : L'infusion au café : 235 g de lait frais entier et 55g de café en grains. Torréfiez les grains de café au four 5mn à 180°. Les broyer au magimix pour obtenir de très petits morceaux. Bouillir le lait avec les grains de café. Laissez infuser jusqu'au refroidissement du lait. Filtrez et laissez sécher à l'air les grains de café récupérés. En réserver 55g pour la pâte, gardez le reste pour le crumble.

Le crumble : 45g de farine T55, 65g de beurre, 65g de cassonade, 65g de poudre d'amandes, 20g de cacao en poudre + le reste des grains de cafés broyés et séchés.

Coupez le beurre froid en petits cubes. Mélangez tous les ingrédients pour obtenir un aspect sableux non homogène. Réservez au réfrigérateur.

La pâte à cake : 235 de farine T55, 5g de levure chimique, 135g d'oeufs entiers, 165g de beurre, 165g de cassonade, 135g de solution au café, 45g de fécule, 50g de whisky, 55g de grains de café séchés.

Chauffez le four à 190°

Dans le robot, mélangez à la feuille le beurre, la cassonade, les oeufs et l'infusion au café.

Ajoutez la farine tamisée avec la levure, le whisky, puis les grains de café. Lissez à la spatule.

Chemisez un grand moule style Téfal de papier cuisson et le remplir au 3/4. Recouvrir du crumble éventuellement détaillé en petits morceaux, et appuyez légèrement dessus avant d'enfourner pendant environ 1h15. Vérifiez le bon degré de cuisson avec une pique. Démoulez à la sortie du four et refroidir sur grille. Poudrez de sucre glace.