



## MINIS VERRINES CAFE CAFE



### La mousse mascarpone au café :

90g de mascarpone, 70g de sucre semoule - à moduler selon le goût- , 20gr de lait entier soit 2cl, 1 feuille de gélatine, soit 2gr, 25cl de crème fleurette entière, un petit expresso très serré. Faites bouillir le lait avec le café et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Versez sur le mascarpone et le sucre en mélangeant vivement au fouet. Ajoutez la crème montée en chantilly ferme. Mettez dans une poche pour le dressage.

### La crème chocolat café - quantités pour une bûche classique et quelques verrines.

25cl de lait frais entier, 25cl de crème fleurette, 75g de sucre, 4 jaunes d'oeufs, 1 feuille 1/2 de gélatine, 200g de chocolat café noir de Valrhona.

Blanchissez les jaunes et le sucre, versez y le lait bouillant et réalisez une crème anglaise. Ajoutez la gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Faites fondre le chocolat au bain-marie et réalisez une émulsion en ajoutant en 3 fois la crème anglaise chaude.

### Le crumble au café :

40g de farine, 40g de sucre, 40g de beurre, 20g de poudre d'amandes, 20g d'amandes hachées, 20g de noisettes concassées, 10g de nescafé lyophilisé.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la poudre d'amandes et les fruits secs. Enfouez sur une feuille de silpat 15 mn environ à 180° en remuant à la fourchette de temps en temps.

Refroidir et incorporez le café lyophilisé. On peut aussi incorporer le café avant cuisson, en diminuant de moitié la farine et en utilisant du sucre muscovado.

### Le dressage :

Remplissez à la poche de tout petits verres avec une couche de crème chocolat café, une couche de mousse mascarpone. Terminez par une couche chocolat café. Saupoudrez de crumble, puis de sucre glace pour la déco.

