

Crème douceur chococafé



Crème douceur chococafé

Matériel

- un entonnoir à piston: cet ustensile est ultra pratique pour verser vos préparations liquides avec précision sans jamais en répandre tout autour...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Entonnoir Cuisine, Asixx Entonnoir à Piston en Acier Inoxydable avec Support pour Crème Sauce Pâtisserie

Ingrédients pour 7 verrines

Pour la meringue au café

- 40 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 1 cuillerée à café de Trablit (extrait de café). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour la crème

- 500 g de lait
- 60 g de chocolat noir en pastilles ou en petits morceaux
- une pincée de fleur de sel
- 4 œufs
- 50 g de sucre de fleur de coco: le sucre de fleur de coco est très intéressant sur le plan diététique car il contient beaucoup de vitamines et de minéraux contrairement au sucre blanc qui lui ne fournit que des calories vides. De plus il a un pouvoir sucrant beaucoup plus important donc il faut en mettre deux fois moins...
- une cuillerée à soupe de Trablit ou extrait de café
- une cuillère à café d'extrait de vanille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:



Extrait naturel de vanille bourbon de Madagascar x 100 ml

Pour les brisures de chocolat

- une barre de chocolat noir

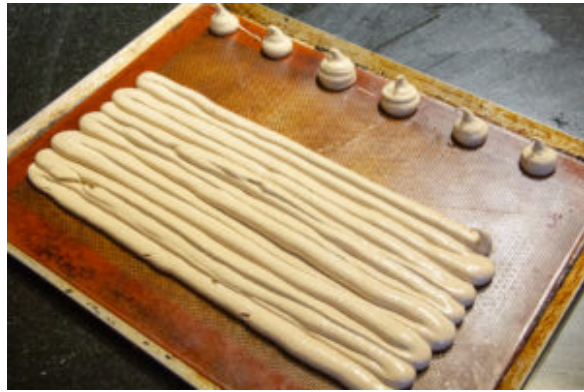
Préparation

- **Pour la meringue au café:** sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; elle se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blancs commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l'extrait de café toujours au fouet rapidement.



Intégrez l'extrait de café

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur vos crèmes...



Saupoudrez un peu de cacao
sur vos minis meringues

- Faites chauffer le lait dans lequel vous aurez versé l'extrait de café et de vanille.



Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur les 60 g de pastilles de chocolat. Attendez quelques minutes et mélangez bien.



Versez le lait chaud sur les
60 g de pastilles de

chocolat

- Battez les œufs avec le sucre; le mélange doit doubler de volume et blanchir.



Battez les œufs avec le sucre

- Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre.



Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre

- Remplissez vos verrines et déposez-les dans un plat contenant déjà de l'eau bien chaude et enfournez à 170° pendant 30 minutes. Puis laissez refroidir à température ambiante et gardez-les au frais ou bien servez-les 30 minutes après cuisson. Ces verrines

peuvent se servir tièdes ou froides. Je les préfère tièdes (dans ce cas repassez -les au four à 50° pendant 10 minutes si elles ont refroidies) car je trouve qu'un peu de chaleur exhale plus d'arômes...



Enfournez à 170° pendant 30 minutes

Dressage

- Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux.



Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux

- Juste avant de servir (et après tout passage au four) saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue au café. Ne le faites pas avant car la meringue va ramollir en absorbant un peu

d'humidité de la crème.



Saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue

- Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la crème.



Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la

crème