

Javanais à la Crème au Beurre Café et Ganache au Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	6
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	150g
- AMANDES HACHÉES	150g
- SUCRE SEMOULE	25g
- FARINE	40g
- BEURRE	300g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	180g
- EAU	un filet
- ESSENCE DE CAFÉ	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	1 dl
- CHOCOLAT FONDANT	150g
- BEURRE	35g
- BILLES DE SUCRE (DÉCO)	



Recette:

- Préchauffez le four à 220 °C.
- **Commencez par le biscuit** : fouettez les 6 blancs d'œufs avec 150 g de sucre glace, 25 g de sucre fin et les amandes en poudre en une masse mousseuse.
- Ajoutez la farine tamisée. Mélangez bien le tout ensemble, puis étalez le plus finement possible la pâte sur une plaque de four couverte d'un papier cuisson.
- Faites cuire le biscuit pendant 8-10 min. dans le four chaud.
- Sortez le biscuit du four, enlevez-le de la plaque de four et laissez-le refroidir.
- **Pour la crème au beurre café** : laissez ramollir 300 g de beurre. Dans un caquelon, portez 180 g de sucre à ébullition avec un filet d'eau. Battez les jaunes œufs en une masse blanche puis versez-y le mélange de sucre chaud. Fouettez jusqu'à presque complet refroidissement.
- Ajoutez alors délicatement le beurre mou coupé en morceaux ainsi que l'essence de café. Il faut que le beurre soit entièrement incorporé.
- Réservez au frais au moins 1 heure.
- **Pour le dressage** : Coupez le biscuit en 4 parts égales. Étalez une 1ère couche de crème au beurre sur une partie de biscuit, puis couvrez d'une 2de couche de biscuit. Enduisez à nouveau d'une couche de crème au beurre. Continuez l'opération avec les 4 parts de biscuits en terminant par une fine couche de crème au beurre.
- Réservez la base du javanais au congélateur au moins 30 minutes.
- **Préparez la ganache au chocolat** : portez la crème fraîche à ébullition, puis ajoutez au fouet le chocolat noir. Lorsqu'il est complètement fondu, incorporez les 35g de beurre coupé en dés.
- Nappez le javanais de ganache. Laissez bien refroidir puis réservez au frigo.
- **Pour la présentation**, coupez le javanais en morceaux égaux en veillant à nettoyer la lame de votre couteau entre chaque découpage.