DE-367

Mini-Marquises au Chocolat et Crème au Café-Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	175g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	30g
- LIQUEUR DE CAFÉ (KAHLUA)	6 c à soupe
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- BEURRE	80g + moules
- SUCRE IMPALPABLE	30g
- SUCRE SEMOULE	40g
- CHOCOLAT BLANC	déco

Recette:

- Faites fondre au bain marie le chocolat coupé en morceaux avec 3 c à soupe de liqueur de café.
- Laissez tiédir.
- Travaillez le beurre avec le sucre impalpable.
- Séparez les jaunes des blancs.
- Ajoutez 2 jaunes au mélange de beurre puis incorporez le chocolat tiédi.
- Battez les blancs en neige ferme.
- Incorporez délicatement ces blancs au mélange au chocolat.
- Répartissez ce mélange dans 6 ramequins beurrés (ou coupelles en inox) et laissez durcir 4 heures au réfrigérateur.
- Pour la crème, réduisez les spéculoos en poudre.
- Travaillez le jaune d'œuf restant avec le sucre semoule.
- Portez la crème liquide à l'ébullition et versez-la sur l'œuf sucré en mélangeant.
- Reversez dans la casserole et laissez épaissir doucement jusqu'au premier bouillon.
- Retirez la casserole du feu, ajoutez les spéculoos et le reste de liqueur de café. Mélangez.
- Laissez refroidir la crème à température ambiante.
- Au moment de servir, trempez les ramequins dans de l'eau bouillante, passez la lame d'un couteau tout autour pour démouler sur une assiette.
- Déposez un cordon de crème autour des marquises.
- Décorez de chocolat blanc râpé.