

Cappuccino à Croquer

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- LAIT	500 ml
- CAFE FORT	1 serré
- CAFÉ	3 c à s de café instantané
- SUCRE SEMOULE	60g
- OEUF(S)	3
- FARINE	50g
- GELATINE	1.5 feuilles
- MASCARPONE	125g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	qq. émiétés
- CRÈME CHANTILLY	1 bombe
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	en garniture



Recette :

- Faites trempez la gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffez le lait doucement avec le café serré et le café instantané.
- Fouettez les œufs avec le sucre puis incorporez la farine. Fouettez énergiquement (au robot).
- Versez ensuite par-dessus le mélange lait-café. Fouettez doucement.
- Remplacez ensuite ce mélange dans le caquelon et remplacez sur le feu sans arrêter de mélanger.
- Laissez épaissir jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Essorez la gélatine et intégrez-la dans la crème au café (hors du feu).
- Incorporez ensuite le mascarpone au mélange et homogénéisez au fouet.
- Répartissez cette crème dans les verrines.
- Filmez et placez au frigo jusqu'au moment de servir.
- Concassez les spéculoos.
- Au moment de servir, déposez un peu de spéculoos concassé sur chaque crème puis recouvrez de crème chantilly et garnissez d'un grain de café en chocolat.

Remarque :

Ici accompagné avec une tranche de gâteau au noix (DE-506).