

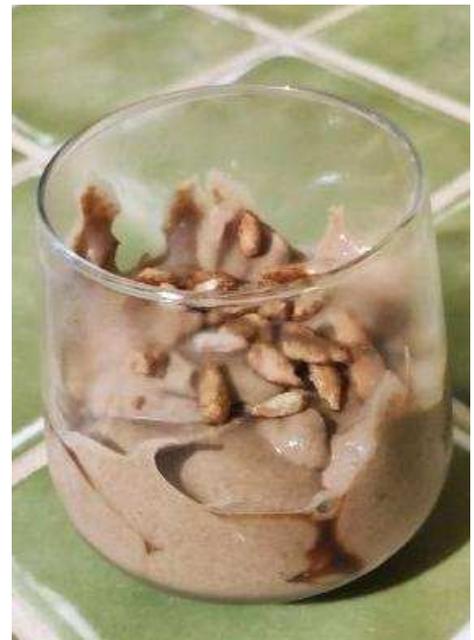
## Verrines de Crème de Café Intense au Spéculoos

**Nombre de personnes: 4 à 6**

**Temps de préparation: 3 heures**

### Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	6 - 8
- GELATINE	2 feuilles
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	15g
- MAIZENA	20g
- LAIT	120 ml
- CAFE FORT	70 ml
- CAFÉ SOLUBLE	2 c à soupe bombée
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe
- MASCARPONE	1 grosse c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	



### Recette:

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites chauffer sans faire bouillir, le lait avec le café fort et le café soluble.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule puis intégrez la maïzéna au fouet ainsi que le mélange lait – café.
- Remplacez le tout dans le caquelon et chauffez doucement en fouettant jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- Essorez les feuilles de gélatine puis ajoutez à la crème. Filmez au contact et laissez refroidir 15 minutes. Placez ensuite la crème au congélateur pour 20 minutes.
- Détendez le mascarpone au fouet avec un peu de crème et le sucre impalpable. Ajoutez le reste de crème puis montez en chantilly bien ferme.
- Lorsque la crème est bien prise, intégrez-y la chantilly délicatement. Remplacez au congélateur encore 15 minutes.
- Concassez les spéculoos au fond des verrines.
- Remplissez avec la crème de café.
- Placez au frigo jusqu'au moment de servir.
- Faites griller à sec quelques amandes effilées.
- Saupoudrez le sommet des verrines avec ces amandes grillées juste avant de servir.

### Remarque:

A partir de DE-541