



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Entremet expresso .



Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 c.à.c de café soluble
 - 3 tasses de café expresso
 - 4 feuilles de gélatine
 - 80 cl de crème fleurette
 - 80 g de sucre
 - Arôme vanille en poudre
-
- Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide
 - Dans une casserole mélanger le lait, la crème, la vanille et une partie du sucre
 - Porter à feu doux jusqu'aux premiers frémissements
 - Ajouter le café liquide et le restant de sucre
 - Rajouter le café soluble, bien mélanger pour le diluer
 - Égoutter la gélatine et l'incorporer à la crème au café, mélanger au fouet
 - Remettre sur le feu quelques minutes puis verser la préparation dans des ramequins individuels
 - Laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur pour 4 heures
 - Au moment de servir ajouter de la poudre de cacao, ou des grains de café au chocolat corsé

Conseil : rajouter 1 feuille de gélatine pour une texture légèrement plus consistante

