



Choux au café

Choux au café

Recette pour 12 choux environ

Pâte à choux

Ingrédients

~1 cs de grains de café
125 g d'eau
125 g de lait au café
15 g de sucre
3 g de sel
110 g de beurre
150 g de farine fleur
200 g d'œufs (environ)

Réalisation

- La veille : faire macérer des grains de café concassés avec le lait et déposer au réfrigérateur
- Dans une casserole, déposer le beurre, le lait, l'eau, le sel et le sucre
- Faire bouillir jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu
- Retirer la casserole du feu
- Mélanger la farine et chauffer la préparation jusqu'à 80 °C en mélangeant énergiquement
- Déposer la préparation dans une bassine
- Mélanger énergiquement les œufs petit à petit
- Dresser sur feuille de cuisson (faire des quenelles ou dresser avec une douille et un sac à dresser)
- Déposer le craquelin et cuire dans un four à 190°C

Craquelin

Ingrédients

50 g de sucre
50 g de farine
1 g de sel
40 g de beurre
Café moulu (selon votre goût)

Réalisation

- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Faire une pâte
- Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson
- Déposer au réfrigérateur
- Lorsque la préparation est bien froide, découper des petits ronds à l'emporte pièce pour déposer sur les choux avant la cuisson

Crème légère café et mascarpone

Ingrédients

50 g de crème 35%
30 g de sucre
200 g de crème 35 % au café
60 g de mascarpone
1 capsule de café

Réalisation

- Faire bouillir la crème avec le sucre et laisser refroidir
- Mélanger au fouet crème et mascarpone et incorporer dans le mélange
- Ajouter l'intérieur de la capsule de café (café moulu aromatisé)
- Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 8 heures
- **Bien filtrer la préparation**
- Monter la crème au batteur