

Café Gourmand

Par Mireille Licinio



Ingrédients

Pâte sablée

- 250g farine T.55
- 125g beurre de Bresse pommade
- 2 petits œufs
- 80g sucre glace
- 1 pée de sel

Ganache noire

- 100g chocolat noir Guanaja
- 150g crème fraîche de Bresse
- 25g miel d'acacia
- Perles craquantes de chocolat noir

Tartare de mangue à la coriandre et à la vanille

- 1 mangue mûre
- 1/2 gousse de vanille
- le jus d'1 citron
- 30g sucre en poudre
- 1 càc coriandre en grains

Chantilly au café

- 1/2 càs de café soluble
- 1/2 tasse de café expresso
- 250g fraîche épaisse de Bresse
- 5cl lait
- 1 càs sucre semoule
- café moulu

Préparation

Pâte sucrée :

Mettre dans le robot muni du couteau la farine, le sel, le sucre et le beurre. Sabler en mixant. Ajouter les deux oeufs. Mixer jusqu'à formation d'une boule. Envelopper dans du film alimentaire et stocker au réfrigérateur.

Le lendemain ou 1h00 minimum plus tard, préchauffer le four à 180° (th.6), étaler sur un plan fariné la pâte sur 3mm. Découper avec un emporte-pièce 7,5cm 24 ronds. Placer dans les alvéoles en appuyant. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Enfourner et cuire 12 à 15 minutes en surveillant. Démouler au bout de 10 minutes sur une grille, laisser refroidir.

Fondre au M.O. par 30 secondes le chocolat noir. Remuer, réserver. Chauffer la crème avec le miel. Verser en 3 fois sur le chocolat en remuant à chaque fois avec une maryse. Réserver.

Ganache noire :

A l'aide d'un entonnoir à piston, remplir les tartelettes. Laisser prendre légèrement, ajouter délicatement une perle craquante de chocolat. Placer sur un plateau, entreposer au réfrigérateur.

Tartare de mangue à la vanille et à la mangue :

Eplucher la mangue, la couper en lamelles puis en bâtonnets et enfin en dés. Fendre la 1/2 gousse de vanille, la gratter. Mélanger avec le jus de citron et ajouter le sucre. Ecraser les grains de coriandre. Mélanger la mangue au mélange précédent et aux grains de coriandre écrasés. Couvrir au contact de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur

Préparer l'expresso, verser dedans le café soluble. Remuer. Réserver. Battre la crème et le lait en chantilly. Ajouter le café refroidi et le sucre. Fouetter à vitesse 1 jusqu'à mélange homogène. Transvaser dans une poche munie d'une douille cannulée. Pocher dans des minis verres. Poudrer à l'aide d'une passette fine de café moulu. Entreposer au réfrigérateur.