

## Affogato amandes & café Frères du Noun, façon vacherin

Vous avez des invités ce soir, ou simplement des amis qui passent à l'improviste pour le café ?

Vous voilà débordés dans vos préparatifs, mais qu'à cela ne tienne, vous aimez chouchouter vos convives. Vous allez les impressionner avec ce dessert indéniablement addictif ! Lancez-vous sans crainte dans la réalisation de cet *Affogato* façon vacherin. Une généreuse glace au lait d'amande crémeuse, discrètement arrosée de [café Cameroun Frères du Noun](#). Un café précieux d'une belle intensité et subtilement parfumé de notes de fruits sucrés. De délicates meringues et quelques amandes effilées torréfiées apportent une touche délicieusement croquante à ce voyage à la fois doux et corsé. Un régal de saveurs et de textures pour un résultat d'une élégante fraîcheur.

Temps de préparation : 1h30 / Temps de cuisson : 1h40 / Temps de repos : 24h / Temps de prise : 20 minutes / Pour 4 personnes

## Ingrédients :

Pour la glace au lait d'amande : (pour 700 ml de glace environ)

- 3 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 500 ml de lait d'amande
- 150 ml de crème
- 4 à 5 gouttes d'amande amère
- 5 macarons aux amandes (amarettis ou calissons)

Pour les meringues : (pour une vingtaine de mini meringues)

- 3 blancs d'oeufs
- 90 g de sucre en poudre
- ½ gousse de vanille
- 90 g de sucre glace

Pour le montage :

## Affogato amandes & café Frères du Noun, façon vacherin

- 200 ml de café, soit 4 capsules d'espresso [Cameroun Frères du Noun](#)
- 20 g d'amandes effilées

# Préparation :

Pour la glace :

1. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Ajouter au mélange : le lait, la crème et les gouttes d'amande.
3. Mettre sur un feu très doux. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement et nappe la cuillère.
4. Stopper la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans une eau glacée.
5. Mettre au réfrigérateur pendant 24h.
6. Déposer la glace dans la turbine et y ajouter quelques morceaux de calissons ou de macarons.
7. Tourner pendant 15 à 20 minutes. Remettre 20 minutes au congélateur si la glace est trop moelleuse pour façonner des boules.

Pour les meringues :

1. Préchauffer le four à 90°C.
2. Monter les blancs en neige. Quand ils commencent à devenir fermes, ajouter en pluie le sucre et les grains de la gousse de vanille.
3. Tamiser le sucre glace et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule.
4. Mettre dans une poche à douille lisse.
5. Réaliser des petits tas de meringues espacés de 8 cm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre au four pendant 1h30.

Pour le montage :

1. Préparer les espressos, laisser refroidir le café puis le mettre au réfrigérateur. Une fois bien froid, placer le café dans une bouteille au congélateur pendant 20 minutes.
2. Faire torréfier les amandes dans une poêle à sec pendant 2 minutes.
3. Former deux belles boules de glace et les déposer au fond de chaque verre.
4. Verser le café froid sur la glace, déposer deux petites meringues, quelques amandes effilées, et déguster sans attendre.

**Astuces :** Vous pouvez ajouter quelques gouttes de citron dans votre meringue pour un

## Affogato amandes & café Frères du Noun, façon vacherin

rendu bien blanc.

N'ayez crainte, si vous n'avez pas le temps de réaliser toutes ces préparations, vous pouvez acheter la glace au lait d'amande ou à la vanille de Madagascar dans le commerce ainsi que les meringues ; en quelques secondes le tour est joué !

Pour vous avancer dans vos préparatifs, placer les verres de service remplis de boules de glaces au congélateur. Au dernier moment il n'y a plus qu'à les sortir et terminer le montage avant de les servir !

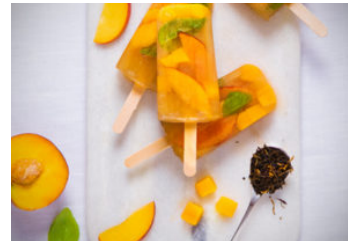
## Articles similaires



**Des grogs fortifiants pour se préparer à l'automne !**



**English Pies, Lapsang Souchong et champignons de saison**



**Ice tea pop Mango Mambo : une recette aux fruits d'été**

