

J'ai (encore) fait trop de café !

Oui, ça arrive. C'est un peu comme une envie, on y succombe avec délice. Vous, amateur/amatrice éclairé(e) de café, vous surestimez régulièrement la mesure et faites plus de café que ce que vous ne pouvez savourer.

Un peu comme la dose familiale de café que vous avez préparée pour le [brunch de ce week-end](#). Il fallait s'en douter, il en reste. Même scénario le matin, avant de partir au travail : "Allez, encore un petit café et j'y vais". Puis tout se précipite et... oups, vous êtes déjà parti(e) ! A votre retour, vous découvrez un reste de café ou un expresso froid abandonné sur la table de la cuisine. Que faire ?

Du café dans vos préparations culinaires

Le réchauffer ? Sacrilège ! Ça ne vous plait pas trop, et à nous torréfacteur encore moins ! A la place, nous vous soufflons quelques astuces pour éveiller votre créativité aux fourneaux.

Nous vous avons déjà donné quelques idées de [recettes beauté à base de café](#) et d'autres pour [utiliser le marc de café](#), alors continuons sur notre lancée !

Le héros des desserts

Le [café dans les desserts](#), c'est une saveur assez répandue. Les recettes classiques comme le tiramisu ou les éclairs au café fonctionnent bien, mais nous avons bien plus d'un tour dans notre sac (de café).

Une crème aux oeufs

Ce dessert simple à réaliser est souvent aromatisé à la vanille. En un tour de main, nous vous proposons de remplacer la vanille par du café pour une préparation contenant :

Comment réutiliser votre café dans votre cuisine du quotidien ?

- 4 oeufs,
- 2 espressos,
- ¾ litre de lait,
- 100 grammes de sucre.

Les petits ramequins cuiront doucement dans un bain-marie au four à 150°C pendant 40 minutes.

Du pain perdu au café

Adaptez la recette classique en trempant les tranches de pain (ou de brioches pour les plus gourmands) dans une préparation contenant :

- 3 oeufs,
- 1 verre de lait,
- l'équivalent de 2 espressos,
- 2 c. à soupe de sucre.

Cuit au four ou doré à la poêle avec une noix de beurre, c'est toujours un délice !

Une salade de fruits frais au sirop de café

Elle est arrivée ! C'est LA saison idéale pour les salades de fruits ! Pas de restriction sur la composition : fraise, abricot, pomme, orange..., et pourquoi pas un brin de menthe fraîche et un sirop de café ? Son amertume délicate s'équilibrera avec la fraîcheur acidulée des fruits.

Réalisez le sirop en faisant bouillir quelques instants l'équivalent de 3 espressos avec 1 c. à soupe de sucre. Vous pouvez augmenter le dosage selon le nombre de convives (au delà de 5 personnes). Une fois sirupeux et refroidi, mélangez-le aux fruits coupés. Réservez au frais pour un arôme plus intense.

Un super condiment

Le café s'invite dans les desserts et aussi dans la préparation de **mets salés**, ou encore comme base de **marinade** ; ça, vous le savez ! Mais ne partez pas, nous avons encore quelques *tips* à vous révéler.

Comment réutiliser votre café dans votre cuisine du quotidien ?

En bouillon pour revisiter un risotto

Ah le risotto... Il parfume votre cuisine avec ses effluves de plat traditionnel et familial. Il est délicieux avec des champignons frais, du parmesan et quelques lamelles de speck grillé. Et si vous corsiez un peu ce grand classique ?

Incorporez l'équivalent de 2 espressos à 80 cl. de bouillon. Versez peu à peu le bouillon sur le riz déposé à sec au fond d'une casserole et laissez mijoter. Si la quantité de bouillon n'est pas suffisante (selon le type de riz utilisé), vous pouvez le délayer avec un peu d'eau chaude.

Donner du style et du goût à une salade.

Notre astuce : une espuma de café ! Servie froide sur une salade de crevettes grillées, avocat et pamplemousse. Une recette fraîche dont les saveurs se marient à merveille.

Pour une texture légère et sans siphon, vous pouvez préparer une écume de café. Il suffit d'émulsionner l'équivalent de 5 espressos avec 50 g. de beurre. La préparation se fait à température ambiante avec un mixeur.

Si vous préférez l'aspect mousse, alors c'est au siphon que cela se fait ! Mélangez :

- 2 briques de crème liquide (20cl) à 35% de matière grasse,
- l'équivalent d'1 espresso (froid),
- une pincée de sel,
- un tour du moulin.

Pensez bien à filtrer la préparation avant de la verser dans le siphon. Laissez reposer au minimum 2 heures au réfrigérateur et servez au dernier moment !

En marinade pour le poisson

Pour sortir de l'ordinaire, nous vous proposons une association audacieuse : faire mariner ou cuire le poisson avec du café ! Un trait de café froid peut souligner avec finesse un tartare de thon blanc ou de saumon.

Une préparation tout aussi savoureuse peut se concocter en utilisant un sirop de café très peu sucré, à la manière d'une sauce soja au moment de la cuisson du poisson.

Comment réutiliser votre café dans votre cuisine du quotidien ?

Une variante serait de saisir les gros dés de poisson au wok accompagnés de légumes croquants. Au moment de la coloration, déglacez avec l'équivalent d'1 espresso et de 2 c. à soupe de miel d'acacia.

Alors, il tombe plutôt bien ce reste de café, n'est-ce pas ? Si vous aussi, vous avez de savoureuses astuces pour réutiliser un café refroidi, partagez-les !

Articles similaires



Le café glacé : une nouvelle manière d'apprécier le pe...



Vers une consommation plus durable mais sans oublier la quali...



Comment bien préparer sa rentrée ? Nos conseils