

Espuma au café, mandarine confite & crémeux au chocolat

Le temps des fêtes de fin d'année arrive à grand pas. L'occasion rêvée de mettre le [café](#) à l'honneur dans un dessert élégant et de caractère ! Le mariage détonnant d'un crémeux au chocolat corsé, d'une mandarine confite douce-amère et d'une légère et voluptueuse espuma au café ! Quelques morceaux de gruë (fève de cacao torréfiées) et on décolle vers des cieux étoilés ! Une recette parfaite pour terminer un repas tout en délicatesse. [La Maison du Bon Café](#) vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année, dans la joie, le bonheur et la gourmandise !

Temps de préparation 1h15 / Temps de cuisson : 1 h / Temps de repos : 1 nuit / Pour 6 personnes

Pour les clémentines confites

- 4 clémentines
- 500 g de sucre
- 500 g d'eau
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)

Pour le crémeux au chocolat

- 250 g lait
- 250 g crème
- 80 g sucre
- 360 g chocolat de chocolat corsé à 70 %
- 4 jaunes d'oeufs

Pour l'espuma de café

- 20 cl de crème fleurette
- ½ c. à café de poudre de vanille
- 2 espresso [La Maison du Bon Café Guatemala bio](#)
- 2 c. à soupe de miel d'acacia ou de sirop d'agave (magasin bio et grande surface)

Espuma au café, mandarine confite & crémeux au chocolat

- ¾ de feuille de gélatine
Pour le montage
- 2 clémentines
- 2 c. à soupe de grué de cacao
- 10 g de chocolat noir de dégustation à 80 % de cacao



Crédits photos : C'est Ma Food

Préparer les clémentine confites

Couper les clémentines en deux et les plonger dans l'eau. Porter à ébullition avec un pincée de bicarbonate. Égoutter et répéter l'opération quatre fois. Préparer le sirop, en portant à ébullition le sucre et l'eau. Déposer les clémentines dans le sirop face contre le fond avec les étoiles de badiane. Poser une assiette sur les fruits afin qu'ils restent au fond. Porter à ébullition puis baisser le feu. Laisser frémir 1 heure.

Préparer le crémeux au chocolat

Hacher le chocolat noir. Porter à ébullition le lait, la crème, le sucre et le chocolat. Hors du feu, verser le mélange chocolaté sur les jaunes d'oeufs petit à petit tout en fouettant. Mettre sur le feu le mélange et faire chauffer pendant 5 à 8 minutes à feu doux. Verser la préparation dans un récipient. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur une nuit.

Préparer l'espuma au [café](#) (avec un siphon !)

Mettre à tremper la gélatine. L'essorer du bout des doigts lorsqu'elle est ramollie. Faire chauffer la crème avec la vanille et le [café](#). Arrêter avant ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine et fouetter. Verser dans le siphon et placer au réfrigérateur 2 heures minimum pour que la préparation soit froide.

Le montage

Détailler des suprêmes de clémentines. Servir 2 quenelles de crémeux au chocolat corsé

Espuma au café, mandarine confite & crémeux au chocolat

dans chaque assiettes avec une demi clémentine confite et quelque suprêmes de clémentines fraîche. Pour terminer, placer une cartouche de gaz. Secouer le siphon et appuyer sur le piston tête vers le bas. Déposer un peu d'espuma au café dans chaque assiettes. Parsemer le dessert de grués de cacao et de copeaux de chocolat réalisés à l'aide d'une économe. Bonne dégustation !

Astuces : Vous pouvez savourer ce dessert accompagné d'un muscat Baumes de Venise, un accord parfait ! Si vous n'avez pas de siphon pour réaliser l'espuma, réalisez une chantilly au café en fouettant 200 ml de crème à 35% très froide avec 2 expresso froids et 40 g de sucre.

Découvrez d'autres recettes "café" !

Articles similaires



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



Recette salé, poulet aux agrumes



Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite