

J'ai envie d'un dessert au café ! Quelques trucs pour sortir de l'ordinaire

C'

est dimanche, la famille se réveille tranquillement. Ça sent bon le **café**, les

viennoiseries encore tièdes que l'aîné(e) est allé acheter à l'aurore. Le feu crépite dans la cheminée, un chat alangui sur le canapé, la maisonnée est de bonne humeur. On peut rêver, non ? Héhé. Le dimanche, on cocoon en famille et c'est souvent un moment où l'on **cuisine à plusieurs mains** ! L'odeur du café matinal est magique et nous inspire en cuisine. Si vous êtes en manque d'idées, voici un petit article qui peut vous aider.

Il n'est pas exagéré de dire que le café est un des produits les plus faciles à utiliser dans les plats sucrés. Que ce soit en tant que parfum principal ou comme complément d'une autre saveur, le café apporte un réel plus gustatif dans les desserts. Il y a pléthore de façons de le cuisiner et c'est ce qui est intéressant. Certes, il y a les classiques comme le Tiramisù, la crème au café, les éclairs ou les bûches au café, mais il est temps de sortir des sentiers battus et de s'amuser un peu ! Votre imagination est votre seule limite.

Allez, je vous aide à vous lancer. Voici quelques-unes de mes astuces.

Bien choisir son café !

Le café, c'est comme le vin. Le goût dépend du terroir, du mode de production, de la torréfaction, etc. Tous les cafés ne se valent pas ! Pour réussir son dessert, il faut donc commencer par choisir un café de qualité avec un parfum en cohérence avec la recette. Par exemple, **bien corsé** avec du chocolat noir, **fleuri** dans une crème, légèrement **épicé** avec certains fruits comme la banane ou l'orange, **boisé** avec un dessert au rhum, etc.

La matière première : le café en grain ou moulu

Utilisés en infusion, les grains peuvent par exemple parfumer du lait de vache ou une boisson végétale, du rhum vieux (mmmmh !), un sirop de sucre ou un coulis de fruit ! Pour accélérer la libération des parfums, n'hésitez pas à concasser grossièrement les grains au

J'ai envie d'un dessert au café ! Quelques trucs pour sortir de l'ordinaire

mortier avant de les plonger dans le liquide chaud. Laissez macérer de préférence une nuit complète. Utilisez ce lait, ce sirop, ce rhum dans un simple gâteau, dans des crêpes, dans une pannacotta, un flan...

Plus simplement, vous pouvez aussi ajouter un **café bien serré** dans vos desserts. Plus il est court, plus la saveur sera concentrée et c'est ce qu'il faut rechercher !



Crédits photos : letterberry

Gelée, vinaigrette, glace, glaçons

Encore plus intéressant, j'adore utiliser le café dans des variantes inattendues ! En vinaigrette sucrée par exemple. J'émulsionne une ou deux cuillerées à soupe d'un café fruité bien serré dans du miel mélangé à une touche de vinaigre de fruit (mangue ou framboise). Je verse ce délice sur une salade de fruits frais à base d'agrumes et j'ajoute quelques pistaches concassées et torréfiées.

Une autre de mes recettes fétiches, c'est le sorbet cacao-café au rhum vieux. C'est un peu long à réaliser et il faut une sorbetière, mais l'effort en vaut la peine. Concassez quelques grains de café et faites-les caraméliser dans une poêle avec un peu de sucre. Réalisez le sorbet eau cacao (une belle recette de Chef Simon par ici) en y ajoutant les grains de café caramélisés. Servez une boule de sorbet cacao arrosée de rhum vieux... et donnez-m'en des nouvelles ! C'est carrément addictif (à consommer avec modération tout de même).

Une idée à garder sous le coude pour les journées chaudes. J'ai longtemps eu un problème... L'été, j'aime beaucoup boire des cafés glacés. MAIS ! Quand j'en ai envie, c'est sur-le-champ ! Pas le temps d'attendre que le café refroidisse. Mon truc ? Les glaçons de café, pardi ! Je prépare à l'avance beaucoup beaucoup de petits glaçons avec des cafés bien serrés. Quand l'envie d'un café glacé me prend, je dilue un peu de sucre dans du lait de vache ou, encore mieux, du lait de noisette, puis je mets des glaçons. Et hop le tour est joué !

Une autre variante qui sort de l'ordinaire : la gelée de café. Très simple à faire, il faut mélanger du café sucré avec de la gélatine ou de l'agar-agar (suivre le mode d'emploi sur

J'ai envie d'un dessert au café ! Quelques trucs pour sortir de l'ordinaire

l'emballage). J'ajoute ensuite cette gelée en fine couche sur une crème à la vanille ou je l'utilise en guise de tartina de sur un sablé au chocolat.

Je pourrais continuer ainsi encore bien longtemps ! Mais peut-être est-il temps de vous laisser cuisiner. Bon appétit !

Crédits photos : Life Morning Photography

Articles similaires



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



Pique-niques en Provence : pour ravir vos pupilles et vos pa...



DIY de printemps