

Semifreddo au café, l'expresso glacé au pralin gourmand

Laissez-vous transporter jusqu'aux terres de la péninsule italienne, à la rencontre du *semifreddo*. Le soleil est éclatant. Vous vous êtes baladés au cœur de la montagne piémontaise tout l'après-midi. Mais là, il est temps de faire une pause et d'apprécier une spécialité du coin. Vous vous installez tranquillement en terrasse pour déguster un dessert glacé puissant et onctueux. Une texture lisse et veloutée à l'authentique saveur de café. Un coulis de groseille qui apporte des notes acidulées. Au cœur, une surprise vous attend : un croustillant de pralin aux amandes. Le [café Colombie Geisha](#), élégant et raffiné, s'accorde parfaitement avec ce dessert crémeux. Grand cru de [La Maison du Bon Café](#), aux subtils parfums de fleurs et d'amandes fraîches, Colombie Geisha s'annonce comme une découverte savoureuse et ce dessert comme un merveilleux souvenir de vacances !

Temps de préparation : 30 minutes / Temps de congélation : 4 heures minimum / Pour 8 personnes

Ingrédients :

Pour le pralin :

- 90 g d'amandes entières
- 70 g de sucre

Pour le *semifreddo* au café :

- 4 oeufs
- 50 g de sucre
- 85 ml d'espresso café [Colombie Geisha de La Maison du Bon Café](#)
- 300 ml de crème entière liquide au mascarpone ou crème entière à 35 % mg

Semifreddo au café, l'expresso glacé au pralin gourmand

Pour le coulis :

- 400 g de groseilles
- 80 g de sucre glace
- ½ citron

Pour le montage :

- 10 feuilles de menthe
- 3 petites grappes de groseilles
- 20 g d'amandes entières

Préparation :

Pour le pralin :

1. Concasser grossièrement les amandes et les faire torréfier dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'elles colorent légèrement.
2. Ajouter le sucre et mélanger régulièrement jusqu'à ce qu'il caramélise et enrobe les amandes. Verser le tout sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir.
3. Réserver 20 grammes de pralin pour le montage et mixer légèrement le reste afin d'obtenir un concassé fin. Réserver au frais.

Pour le *semifreddo* au café :

1. Préparer le café et le mettre à refroidir au réfrigérateur.
2. Séparer les blancs des jaunes.
3. Battre ensemble les jaunes et le café froid.
4. Monter les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à devenir ferme, ajouter 40 g de sucre

Semifreddo au café, l'expresso glacé au pralin gourmand

en pluie. Les blancs doivent former un bec.

5. Monter la crème très froide en chantilly et y ajouter le sucre restant.
6. Verser le mélange au café dans la crème chantilly et fouetter.
7. Ajouter les blancs en neige délicatement au mélange précédent.
8. Remplir un moule à cake - préalablement tapissé de film plastique - au trois-quart de préparation au café. Placer le moule au congélateur pendant 30 minutes.
9. Parsemer une couche de pralin sur la préparation congelée puis recouvrir l'ensemble avec la crème au café restante. Fermer le film et mettre au congélateur pour 4 heures minimum.

Pour le coulis :

1. Mixer les groseilles et le sucre glace avec un trait de citron pendant 2 minutes.
2. Passer au tamis pour obtenir un coulis bien lisse. Réserver au frais.

Pour le montage :

1. Concasser grossièrement les amandes torréfiées restantes.
 2. Démouler le *semifreddo* et le décorer de feuilles de menthe hachées, de grappes de groseilles et d'amandes effilées, puis servir accompagné du coulis.
- Astuce : Pour un peu plus de puissance, vous pouvez rajouter dans votre préparation de *semifreddo*, 2 cuillères à soupe de liqueur de café ou de rhum préalablement infusé de grains de café.

Articles similaires



Semifreddo au café, l'expresso glacé au pralin gourmand

**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**

**Slow cosmétique à
faire soi-même !**

**Le carnet d'Audrey La
plantation de Popayan**