



## Royal au café

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

100g de beurre  
100g de sucre  
100g de farine  
2 oeufs  
40g de lait  
6g de levure chimique

#### Croustillant au café

20g de chocolat au lait  
20g de crêpes dentelles  
1/2 cuillère à café d'arôme café  
40g de pâte praliné

#### Mousse au café

2 jaunes d'oeuf  
150g de lait  
150g de crème liquide entière  
1,5 feuille de gélatine  
25g de sucre  
30g de chocolat au lait  
5g de café soluble

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer 6 biscuits à la taille duoule

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

### Croustillant au café

Faire fondre le chocolat avec l'arôme café au bain marie

Ajouter le praliné, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Étaler la préparation sur les biscuits et mettre au congélateur pour 1h

### Mousse au café

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le chocolat et le café.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer sur feu doux

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine éssorée hors du feu

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

---

## Montage

Verser la mousse dans les moules

Poser dessus les biscuits congelés en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler et floquer avec un spray velours

---