



## Le calais

### Ingredients

#### Biscuit progrès

5 blancs d'oeufs  
 50g de sucre  
 100g de poudre d'amande  
 25g de maïzena  
 50g sucre glace

#### Crème mousseline au café

4 jaunes d'oeuf  
 60g de sucre  
 300g de lait entier  
 30g de maïzena  
 1 cuillère à café de café en poudre  
 150g de beurre  
 1 feuille de gélatine

#### Nappage au café

180g de chocolat blanc  
 180g de crème liquide entière  
 1 feuille de gélatine

### Biscuit progrès

Préchauffer le four à 180°C

Tamiser ensemble la maïzena, la poudre d'amande et le sucre glace

Monter les blancs en neiges et ajouter le sucre sur la fin, puis à la maryse incorporer le mélange maïzena, poudre d'amande et sucre glace

Étaler sur une plaque à gâteaux, mettre au four environ 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 carrés à la taille du cadre

Mettre 1 biscuit dans le fond du cadre

### Crème mousseline au café

Mettre à tremper la gélatine

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la maïzena et le café 6min/90°C/vitesse 4

Oter le fouet et ajouter la feuille de gélatine essorée 6s/vitesse 4

Ajouter 75g de beurre en morceaux 10s/vitesse 4

Laisser refroidir à température ambiante (pas de réfrigérateur, cela peut prendre quelques heures)

Remettre le fouet 20s/vitesse 3

Puis ajouter le beurre à température ambiante en morceaux 1min30/vitesse 3

Verser la crème sur le biscuit puis mettre le second biscuit par-dessus, réserver au frais

### Nappage au café

Mettre la gélatine à tremper

Dans le bol mettre le chocolat blanc en morceaux, la crème et le café 3min/75°C/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée 6s/vitesse4

Laisser refroidir et verser sur le gâteau

Laisser prendre au frais au moins 4h

---