



Liégeois au café

Ingredients

Crème café

500g de lait
20g de maïzena
60g de sucre
10g de café soluble
50g de chocolat au lait

Chantilly

140g de crème liquide entière
35g de mascarpone
15g de sucre glace

Crème au café

- Pour 4 verrines -

Mélanger une petite quantité du lait avec la maïzena et mettre de côté

Faire chauffer ensemble le lait, le café et le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Ajouter le mélange lait/maïzena, continuer à faire chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe

Verser dans les 4 verrines et mettre au frais

Chantilly

Fouetter ensemble le mascarpone, la crème liquide, le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly assez ferme

Mettre en poche

Pocher sur la crème au café

ASTUCE

- Utilise un café fort pour un goût intense

- Monte bien la crème pour obtenir une chantilly ferme

- Laisse bien refroidir la crème café avant montage