

zeste

Crèmeux au chocolat blanc et café

par HUGO SAINT-JACQUES

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **32 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **12 min**



Préparation

1. Détendre les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Dans une petite casserole, chauffer la crème juste avant le point d'ébullition. Ajouter l'essence de café.
3. Dans un bol, couler la crème sur les pistoles de chocolat blanc. Incorporer la gélatine bien égouttée et mélanger. Mettre au congélateur pendant 15 à 20 minutes.
4. Par la suite, détendre l'appareil à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une maryse.
5. Déposer l'appareil au chocolat dans une poche à pâtisserie.
6. Tremper les biscuits dans le café pour bien les imbiber.
7. Dans une verrine, déposer les biscuits et monter en étage avec le crèmeux au chocolat blanc.
8. Saupoudrer de cacao et servir aussitôt.

PUBLICITÉ

Ingrédients

3 feuilles de gélatine

180 ml (3/4 tasse) de crème 35 %

5 ml (1 c. à thé) d'essence de café

300 ml (1 1/3 tasses) de pistoles de chocolat blanc

60 ml (1/4 tasse) d'espressos allongés froid

12 biscuits langue de chat (biscuits Savoïardi)

Cacao

PUBLICITÉ