

## Verrines de café, sauce choco-noisettes

- par le Chef Didier Girol, ACTIOMEDIA Inc. -

*C'est en savourant une tasse de café filtre Pitti Caffè Nero que m'est venue l'idée de cette recette. Ce café est effectivement un dessert en lui-même, sucré et velouté et devient véritable gourmandise en gelée. La Chantilly de café vous surprendra par sa délicatesse ...*

Pour 4 personnes



*La veille, préparez la chantilly et la gelée*

### CHANTILLY DE PISTI CAFFÈ NERO

#### Ingrédients

25 g (1/4 de tasse) de café **Pitti Caffè Nero**, moulu grossièrement  
300 ml (1 1/4 tasse) de crème à 35%  
15 ml (1 c. à soupe) de sucre granulé  
2 g (3/4 de c. à thé) de gélatine en poudre



#### Préparation

Prélever une cuillère à soupe de crème froide, y incorporer la gélatine pour la réhydrater.  
Porter à ébullition le reste de la crème et y faire infuser le café 2 minutes.  
Filtrer la crème au chinois pour en retirer un maximum de petits morceaux de café.  
Ajouter le sucre et la gélatine réhydratée dans la crème encore chaude.  
Mélanger sans fouetter, laisser un peu refroidir  
Couvrir et réserver au réfrigérateur.

#### NOTE DU CHEF

- J'aime la Chantilly peu sucrée mais vous pouvez augmenter dans cette recette la quantité de sucre à votre goût.

### GELÉE DE PISTI CAFFÈ NERO

#### Ingrédients

350 ml (1 1/2 tasse) de café filtre chaud **Pitti Caffè Nero**  
60 ml (1/4 de tasse) d'eau  
10 g (3/4 de c. à soupe) de gélatine en poudre  
40 g (4 c. à soupe) de sucre cassonade



#### Préparation

Mélanger la gélatine et l'eau, laisser la gélatine se réhydrater.  
Ajouter le sucre et la gélatine réhydratée au café chaud. Bien mélanger.  
Verser le mélange dans une boîte hermétique carrée, type Tupper Ware et laisser un peu refroidir.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur.

## **SAUCE CHOCO-NOISETTES**

*À faire la veille ou le jour même*

### **Ingrédients**

80 g (5 c. à soupe) de crème à 35%

50 g (1/2 tablette) de chocolat noir Maralumi Michel Cluizel, grossièrement haché

50 g (1/3 de tasse) de noisettes

### **Préparation**

Faire un peu griller les noisettes à la poêle ou au four.

Écraser grossièrement les noisettes et les réserver à température ambiante.

Faire chauffer la crème 45 secondes au four à micro-ondes, puissance maximum.

Incorporer le chocolat à la crème, bien mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une sauce lisse.

Verser la sauce dans le fond des verrines (contenance d'environ 7oz. ou un peu moins) et réserver au réfrigérateur pour qu'elle durcisse légèrement.

### **Procéder au montage comme suivant.**

Démouler la gelée et la découper en petits cubes.

Disposer des morceaux de noisettes dans le fond des verrines, sur la sauce chocolat.

Répartir les cubes de gelée sur les noisettes.

Fouetter la Chantilly, elle doit être bien ferme et se tenir.

Terminer les verrines par une belle rosace de Chantilly et décorer de noisettes ou de copeaux de chocolat.



[www.noircafe.com](http://www.noircafe.com)

