



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
1/2cuillère à café d'arôme café
40g de pâte praliné

Mousse au café

2 jaunes d'oeuf
150g de lait
150g de crème liquide entière
1,5feuille 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-piécé 6 biscuits à la taille du moule

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 essorée 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
