

PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ

Temps de préparation : 20 min
Temps de « cuisson » : 10 min
Temps de congélation : 4 h minimum

Denrées pour 4 personnes :

100 g d'eau,
150 g de sucre en poudre,
6 jaunes d'œuf,
2 dl de crème liquide,
50 g de café...moulu,

Décor :

1 dl de crème liquide bien froide,
sucre glace,
grains de café en sucre à la liqueur.

- Réserver une cuillère à café de café en poudre.
- Porter l'eau à ébullition, verser dedans tout le café moulu (sauf la cuillère réservée), poser un couvercle, laisser infuser 4 à 5 minutes.
- Passer ce café fort dans une passoire fine, ajouter le sucre en poudre, porter à ébullition, laisser bouillir un instant.
- Fouetter les jaunes d'œufs, verser dessus le café sucré bouillant. Poser le récipient dans une casserole contenant de l'eau bouillante et continuer à fouetter, au bain-marie, jusqu'à ce que le mélange triple de volume et devienne très mousseux.
- Retirer le récipient du bain-marie, fouetter sans cesse jusqu'au complet refroidissement de la masse.
- Monter les 2 dl de crème en chantilly, ajouter dedans la moitié de la cuillère de café moulu. Mélanger délicatement les œufs montés refroidis et la crème fouettée, verser cette préparation dans un moule métallique carré (type barquette en alu).
- Mettre au congélateur pour au moins 4 heures.
- Au moment de servir, tremper rapidement le fond du moule dans de l'eau chaude, l'essuyer, retourner vivement sur un plat de service.
- Décorer avec la crème montée en Chantilly sucrée, agrémentée du reste de café moulu et de grains de café à la liqueur.

Jean-Pierre Dézavelle

*Professeur agrégé, Chef de travaux
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*