

Onctuosité de Café

Ingrédients:

ξ 30 g de Café *	ξ 100 g de Miel	ξ 1 pincée de Sel
ξ 20 g de fèves de Cacao *	ξ 2 c. à s. de purée de Noisettes	ξ Quelques Noisettes
ξ 1 L de lait de Riz	ξ 1 pincée de Bicarbonate de Soude	ξ Quelques baies de Goji
ξ 4 g d'Agar-agar		

Réalisation (prévoir au moins 0h de refroidissement*):

- ξ **Réduire** le Café et les fèves de Cacao en poudre plus ou moins grossière.
- ξ **Mélanger** 500 ml de lait de Riz avec les poudres de Café/Cacao.
- ξ **Amener** à ébullition, **éteindre** le feu puis **infuser** au moins 30 minutes (jusqu'à refroidissement, idéalement, pour recueillir un maximum d'arômes).
- ξ **Filtrer** ensuite le liquide parfumé et **mélanger** le filtrat obtenu avec les 500 ml de lait restant.
- ξ **Filtrer** à nouveau et **éliminer** les résidus.
- ξ **Délayer** l'Agar-agar, le Sel et le Bicarbonate avec 20 ml du lait parfumé tiédi (s'il ne l'est pas suffisamment, utiliser de l'eau ou du lait froid supplémentaire).
- ξ **Fondre** le Miel et la purée de Noisettes dans le lait au Café, à feu doux.
- ξ **Ajouter** l'Agar-agar dès que le Miel est fondu et **porter** à ébullition pendant 2 minutes.
- ξ **Laisser reposer** jusqu'à refroidissement complet.
- ξ **Mixer** la gelée de Café ainsi formée et **disposer** dans des coupes ou verres.
- ξ **Décorer** éventuellement en parsemant de Noisettes concassées torréfiées et de quelques baies.
- ξ **Servir et déguster** frais!

* Le Café et le Cacao peuvent être achetés directement en poudre s'ils sont « naturels », sans ajout.

* Côté organisation, on peut prévoir de préparer l'infusion de Café/Cacao en début d'après-midi par exemple, effectuer la préparation avec l'Agar-agar en soirée et mixer la gelée le lendemain matin!

* Ce dessert peut se conserver au moins 3 jours, au frais, et dans un pot en verre avec couvercle (comme pour les yaourts).



Aurélié Boucherie

www.theraneo.com/aurelie-6

06.42.57.84.31