

# Café gourmand pour amoureux gourmets...

## ♥ Panna cotta à la noix de coco, coulis de framboises

### Ingrédients pour 4 petits moules en silicone :

125ml de lait de coco  
125ml de crème liquide entière  
15gr de sucre semoule  
1 sachet de sucre vanillé  
20gr de noix de coco râpée  
1g d'agar-agar (1/2 sachet)  
coulis de framboises



### Préparation :

Dans une casserole chauffez doucement le lait de coco, la crème liquide et les sucres. Ajoutez la noix de coco en poudre dès que le mélange est bien chaud. Portez le tout à ébullition en remuant constamment.

Diluez l'agar-agar dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude et intégrez-le à la crème de coco en ébullition. Mélangez pendant 3 minutes à l'aide d'un fouet.

Coulez dans des moules en silicone en cœur, laissez refroidir à température ambiante et mettre au frais pendant au moins 8 heures.

Le lendemain, démoulez et nappez de coulis de framboises.

*NB : On retrouve dans cet entremet très frais et très peu sucré toute la douceur de la coco sublimée par la touche d'acidité des framboises...*

## ♥ Cupcakes aux pépites de chocolat, crème au beurre rouge à la vanille, sucre coloré noir

### Ingrédients pour une douzaine de cupcakes (ou 24 mini cupcakes) :

100gr de sucre semoule  
90gr de beurre pommade (à t° ambiante)  
150gr de farine fluide  
2 œufs  
½ sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
50gr de pépites de chocolat noir



### Ingrédients pour le « topping » crème au beurre rouge à la vanille :

60gr de beurre pommade  
160gr de sucre glace  
2 cuillères à soupe de lait  
colorant gel rouge (ou en poudre dilué dans une cuillère à soupe de lait, ou colorant liquide)  
du sucre cristal coloré en noir  
quelques gouttes d'extrait de vanille liquide

### Préparation des petits cakes :

Dans un cul-de-poule, mélangez le beurre pommade et les sucres jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajoutez les œufs, mélangez à nouveau. Incorporez ensuite la farine et la levure. Terminez par les pépites de chocolat et mélangez bien le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez des petites caissettes dans des moules à muffins (12 gros ou 24 minis) et remplissez les aux  $\frac{3}{4}$  (car la pâte va lever). Cuire environ 20 à 25 minutes. Attention : surveillez la fin de cuisson en piquant avec une aiguille à brider ou la pointe d'un couteau, dès que celle-ci ressort sèche et que vos

petits cakes sont dorés, sortez-les sans plus attendre pour qu'ils restent moelleux à cœur. (Pour les mini cupcakes, 10 à 15 minutes de cuisson selon les fours suffiront largement).

Sortez les caissettes des moules et laissez les cupcakes refroidir sur une grille.

### Préparation du glaçage à la crème au beurre :

Ajoutez progressivement le sucre glace tamisé au beurre pommade et mélangez à l'aide d'une spatule (en 3 fois). Ajoutez le colorant rouge à la préparation, l'extrait de vanille puis 2 cuillères à soupe de lait pour détendre la masse. Remuez pour obtenir une préparation la plus lisse possible puis mettre au frais quelques minutes avant de garnir la poche à douille munie d'une douille cannelée (mais vous pouvez tout aussi bien choisir d'autres douilles, laissez parler votre créativité !).

Sur chaque cupcake, dressez la crème au beurre en forme de spirale ou de petits picots (ou toute autre forme désirée). Terminez la décoration en parsemant de sucre cristal noir pour plus de contraste.

Réservez au frais en attendant d'être dévorés...

*NB : Le craquant du sucre cristal et l'onctuosité de la crème au beurre vanillée laissent place au moelleux du petit cake gourmand aux pépites de chocolat...*



♥ Tartelette aux framboises & ganache chocolat noir corsé, pâte sucrée aux amandes, cœur en chocolat fin décoré



Ingrédients pour 4 tartelettes de 8cm de diamètre :

100gr de bon chocolat noir (70%)

150ml de crème liquide entière

25gr de miel

de belles framboises (fraîches idéalement mais des framboises décongelées et triées peuvent convenir)

4 carrés de chocolat noir dessert et 1 feuille de transfert décor

4 fonds de pâte sablée aux amandes cuits à blanc \*

Préparation des fonds de pâte sablée aux amandes (à faire à l'avance pour un gain de temps, peuvent même être congelés) :

Pour environ 8 cercles de 8cm de diamètre, il vous faudra : 200gr de farine, 150gr de beurre mou (pommade), 70gr de sucre glace, 30gr de poudre d'amandes, 1 œuf entier et 1 pincée de sel. (Source : Chef Simon).

Réalisez la pâte sablée selon la recette, garnissez les cercles, remplir de billes de cuisson et cuire à blanc 15 à 20 minutes à 180°C.

Décerclez et réservez.

### Préparation :

Portez la crème liquide et le miel à ébullition dans une petite casserole. Pendant ce temps faites fondre le chocolat noir cassé en morceaux au micro-ondes par tranches de 30 secondes.

Versez la crème sur le chocolat en 2 ou 3 fois tout en remuant à l'aide d'une spatule pour lisser la masse (évitez de faire des bulles).

Coulez proprement cette ganache dans les fonds de tarte sablée, laissez refroidir à température ambiante puis réservez au frais pendant au moins 8 heures afin que la ganache prenne (elle doit être brillante et lisse).

Pendant ce temps, faites fondre de la même manière les 4 carrés de chocolat noir au micro-ondes. Suivez les instructions sur l'emballage des feuilles de transfert décor et découpez à l'aide d'un emporte-pièce des petits cœurs que vous réserverez au frais pour la décoration finale.

Au dernier moment, décorez à votre guise avec les framboises et ajoutez un cœur en chocolat décoré par tartelette.

*NB: L'acidité raffinée de la framboise contraste avec la puissance du chocolat noir, le tout dans un écrin croustillant à la délicate saveur d'amande pour un plaisir intense...*

Cette trilogie gourmande est une ode à l'amour, tous ses sens y sont révélés...