

Fingers Dulcey, riz soufflé, café & citron

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 190g de crème liquide entière + quantité nécessaire
- 20g de grains de café
- 40g de pépites de chocolat blanc (Valrhona Ivoire pour moi)
- 25g de riz soufflé
- 40g de sucre
- 55g de beurre
- 32g de jus de citron

Préparation

1. Un dessert gourmand, acide, fruité... ce petit gâteau tout simple est tout ça à la fois !
2. Un croustillant à base de riz soufflé pour la base, un crémeux citron pour l'acidité et une ganache montée au café pour surmonter le tout.
3. Rien de bien compliquée, il faut simplement s'y prendre un peu à l'avance pour faire la première étape de la ganache montée, mais sinon c'est un dessert prêt rapidement, si vous n'avez pas le temps, vous pouvez faire une chantilly à l'extrait de café qui ne nécessite pas de prise au froid avant d'être montée.
4. Recette plutôt simple et rapide donc, avec trois saveurs qui se marient très bien.
5. Mettez les grains de café dans un sac congélation et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
6. Placez la crème liquide dans une casserole, et portez à ébullition.
7. Retirez la casserole du feu et ajoutez-y les grains de café avant de couvrir et de laisser infuser une quinzaine de minutes.
8. Après le quart d'heure de repos, filtrez la crème à l'aide d'un tamis, puis rajoutez de la crème liquide pour être de nouveau à .
9. Portez à nouveau la crème à ébullition, puis ajoutez hors du feu la gélatine réhydratée et essorée en fouettant pour bien l'incorporer.
10. Versez ensuite la crème chaude sur le chocolat blanc et laissez reposer 30 secondes.
11. Fouettez ensuite le mélange pour obtenir une ganache bien lisse.
12. Placez un film alimentaire au contact pour éviter la formation d'une croûte, et réservez au frais jusqu'au lendemain.
13. Le jour même : Sortez la ganache du réfrigérateur.
14. Fouettez la ganache à l'aide du fouet du robot, ou d'un batteur électrique jusqu'à ce que la préparation gonfle et se tienne comme une chantilly, puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré.
15. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis mélangez-le au riz soufflé.
16. Placez le mélange dans des moules rectangulaires (j'ai utilisé des moules rectangulaires de 12cm sur 3cm) en tassant bien et en creusant un peu le milieu pour avoir des barres un peu creuses, puis placez-les au congélateur (si vous n'avez pas de moule rectangulaire, vous pouvez mettre le mélange dans un cadre et découper des rectangles une fois le chocolat refroidi).
17. Vous aurez trop de crème au citron avec ces proportions, mais c'est compliqué de faire ça avec moins d'un œuf, donc sachez qu'au besoin vous pouvez congeler le surplus.
18. Mélangez le zeste de citron avec le sucre dans un cul-de-poule.

19. Ajoutez ensuite l'œuf puis le jus de citron en fouettant bien.
20. Placez le cul-de-poule sur un bain-marie et faites épaissir la crème en mélangeant régulièrement.
21. Quand la crème est épaisse, retirez-la du feu puis ajoutez le beurre en petits morceaux.
22. Mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant puis faites-la refroidir.
23. Montage : Pochez un peu de crème au citron au centre des barres riz soufflé – dulcey.
24. Pochez ensuite la ganache montée au café par-dessus, puis parsemez de zestes de citron et de billes croustillantes dulcey sur la ganache.
25. Vos petites barres gourmandes sont prêtes !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com