

MOKA AU CAFE

Recette pour 10 personnes

Difficulté : Intermédiaire

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 1h 30

Ingrédients :

Pour le biscuit joconde

3 œufs, 137 g de poudre d'amandes, 40 g de farine , 115 g de blancs d'œufs
20 g de sucre en poudre, 25 g de beurre

Pour la meringue au café

80 g de blancs d'œufs, 225 g de sucre en poudre, 1.5 cl d'extrait de café

Pour la crème au beurre, au café

62 g de sucre en poudre, ½ œuf, 125 g de beurre ramolli
3 cl d'extrait de café, 100 g de crème pâtissière

Pour la crème anglaise

1 gousse de vanille, 26 cl de lait, 11 cl de crème liquide
90 g de jaunes d'œufs, 55 g de sucre en poudre, 0.5 cl d'extrait de café

Préparation

Préchauffez le four à 190°C (th. 6-7)

Préparez le biscuit joconde, laissez re refroidir complètement sur une grille

Baissez la température du four à 100°C (th.3-4). Préparez la meringue au café.

Ajoutez l'extrait de café

Étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant 1 h jusqu'au séchage complet de la meringue

Réalisez la crème au beurre : faites chauffer le sucre et 2 cl d'eau dans une casserole en remuant jusqu'à obtention d'un sirop à 121°C (vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre)

Fouettez l'œuf dans un saladier et versez le sirop par-dessus

Battez jusqu'à refroidissement complet

Détaillez le beurre en en parcelles et incorporez-les au mélange petit à petit. Ajoutez l'extrait de café, puis la crème pâtissière, préalablement fouettée. Réserver au réfrigérateur. Préparer la crème anglaise. Ajoutez l'extrait de café et continuer pendant quelques instants

Finition et dressage

Étalez la crème au beurre (réservez-en une partie) en une couche uniforme sur le biscuit joconde

Roulez le biscuit sur la crème en serrant bien, badigeonnez bien le biscuit de crème au beurre à l'aide d'un pinceau

Concassez finement la meringue (réservez-en une partie), et répartissez sur le moka

Découpez des morceaux de 8 cm de longueur, déposez-les sur des assiettes à dessert et déposer un trait de crème anglaise au café sur le côté

Parsemez de meringue concassée, puis servez.