

TARTE CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ



Ingrédients pour 4 personnes:

Une pâte sablée

Pour la ganache au chocolat blanc :

80 g de chocolat blanc

90 g de crème

1/2 c.s de miel liquide

Pour la crème brûlée au café :

1 l de lait entier

2 dl de crème fraîche

3 jaunes d'oeufs

40 g de sucre semoule

1 c.s de cassonade brune pour caraméliser

1/2 c.c de café soluble

Préparation de la recette Tarte crème brûlée au café

Pour la pâte :

Poser le cercle foncé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pendant 20 minutes à 180°C.

Pour la ganache au chocolat blanc :

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Faire chauffer 60 g de crème.

Verser la crème en trois fois sur le chocolat en mélangeant bien à chaque fois.

Ajouter le miel, bien remuer de nouveau.

Ajouter enfin le reste de la crème.

Laisser prendre ce mélange une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain battre vivement jusqu'à obtenir une belle ganache montée bien aérienne.

Pour la crème brûlée au café :

Faire bouillir le lait entier avec le café et laisser infuser 15 minutes après avoir retiré le lait du feu.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Verser sur le mélange le lait chaud mélangé à la crème.

Verser cette crème dans des moules et prendre au congélateur.

Finitions :

Sur le fond de tarte cuit refroidi, garnir de ganache montée.

Y déposer le palet de crème brûlée pris.

Saupoudrer de sucre cassonade.

Caraméliser au chalumeau.