

Crème glacée au café



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de glace, une crème glacée au café. Un parfum que tout le monde connaît et que beaucoup adore. C'est vrai que la glace au café fait un vrai tabac avec son goût fort et vraiment très gourmand. Je voulais marbrer ma glace j'ai donc choisi de faire le sirop de chocolat de Chef Nini que j'ai légèrement parfumé au café, le chocolat avec le café était vraiment délicieux, le sirop restait plutôt collant, une agréable texture qui était parfaite dans la glace.

Pour 1L de crème glacée

Ingrédients:

Pour la crème glacée:

4 jaunes d'oeufs

75g de sucre en poudre

40cl de lait entier

15cl de crème liquide entière

1c. à café de café soluble

10cl de café fort

Pour le sirop de café:

30g de cacao en poudre

10cl d'eau

100g de sucre

1 pincée de sel

1/2c. à café de café soluble

Préparation:

La veille,

Préparez le sirop au chocolat:

Versez le cacao et l'eau dans une petite casserole et faites chauffer. Mélangez pour faire dissoudre le cacao.

Ajoutez-y le sucre et le sel. Portez à frémissement et faites bouillir pendant 5min à feu doux, en mélangeant vivement et régulièrement, en surveillant de près de sorte que le sirop ne s'échappe pas.

Vérifiez la cuisson du sirop en y versant une goutte dans une tasse très froide, si elle épaisse, le sirop est prêt. Si elle est encore très liquide continuez la cuisson encore quelques minutes.

Versez dans un verre et laissez refroidir avant d'entreposer au réfrigérateur.

Préparez la crème glacée:

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Faites chauffer le lait, la crème liquide et le café soluble dans une casserole. Portez à ébullition et versez sur le mélange d'oeufs.

Reversez le tout dans la casserole et faites épaisser à feu doux, sans cesser de remuer à la cuillère, comme pour une crème anglaise. Le mélange ne doit surtout pas bouillir. Lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, arrêtez la cuisson.

Mélangez le café fort à la crème anglaise, puis placez le tout pendant une nuit au réfrigérateur.

Le jour même, versez la préparation dans une sorbetière et lancez le cycle turbinage. Mettez la glace dans un bac allant au congélateur et versez en mince filet le sirop de chocolat tout en marbrant avec une cuillère à soupe. Placez ensuite pendant au moins 2H au congélateur pour obtenir une consistance plus ferme.