

Entremet café noisette



Pour un cadre d'environ 30 X 20 cm :

Financier : 6 blancs d'œufs - 260 g de sucre glace -
200 g de beurre - 160 g de poudre de noisettes -
70 g de farine

Streusel : 100 g de beurre - 100 g de cassonade -
130 g de poudre de noisettes - 100 g de farine -
fleur de sel - sucre glace

Mousse au café : 6 jaunes d'œufs - 125 g de sucre -
40 cl de lait - 1 CS de maïzena - 30 cl de crème - 6 sticks de café soluble - 3 feuilles de gélatine

- **Financier** : Mettre le beurre dans une casserole et faire chauffer à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce qu'une bon odeur de noisette se dégage. Couper le feu et réserver.
- Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre glace tamisés ensemble. Ajouter la poudre de noisette et mélanger de nouveau. A la main, fouetter les blancs, jusqu'à ce qu'ils soient un peu mousseux en surface. Ajouter les ingrédients secs, toujours au fouet à main. Et enfin, ajouter doucement le beurre fondu.
- Beurrer un cadre à pâtisserie et le papier cuisson sur lequel il est posé. Verser la pâte et faire cuire à 160° pendant +/- 25 minutes, en surveillant vers la fin. Laisser refroidir.
- **Mousse au café** : Faire chauffer le lait avec le café. Faire ramollir la gélatine dans un saladier d'eau froide. Blanchir rapidement les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena, délayée dans 2 CS de lait et mélanger. Ajouter le lait chaud et mélanger. Faire cuire à feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème épaississe. Attendre quelques minutes et ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger et filmer au contact. Laisser refroidir à température ambiante.
- Quand la crème au café est tiède, monter la crème liquide en chantilly. L'ajouter délicatement à la crème au café à l'aide d'une maryse et verser le tout sur le financier.
- **Streusel** : Mélanger la poudre de noisette et la farine. Ajouter la cassonade et une pincée de fleur de sel. Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux. Mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte sablée, de la grosseur d'un crumble. Déposer ce crumble sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson et enfourner à 150°C, pendant 25-30 minutes. Laisser refroidir.
- **Finition** : Quand la mousse au café a commencé à prendre et que le streusel a refroidi, le disposer joliment sur la mousse et mettre au frais 2h minimum.
- Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Inspirée par : On déconne pas avec la bouffe !

BIZ
Sandra