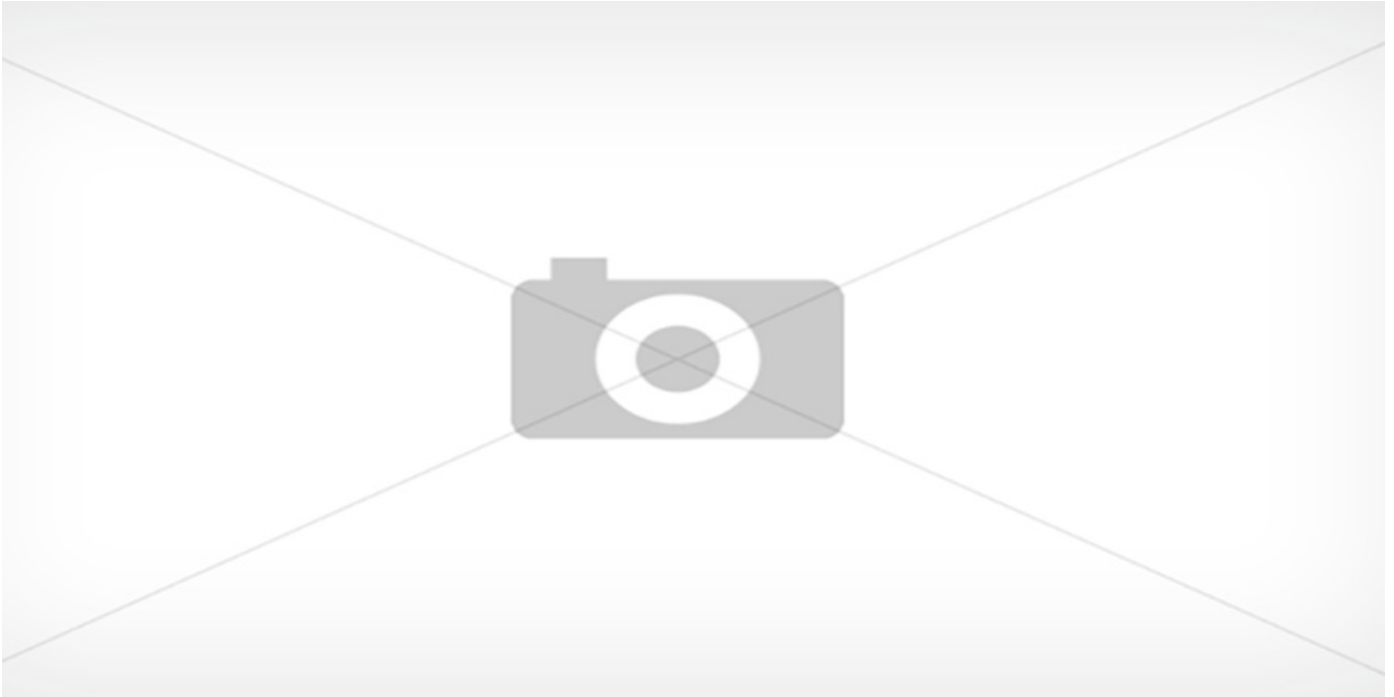


Helloresto

Verrine “Irish Coffee”



Préparation pour 4 personnes

1° Biscuit Madeleine

150 g d'œuf

110 g de sucre de canne

55 g de miel

150 g de farine

6g de levure chimique

3g de cannelle en poudre

1g de sel

100g de beurre

120g de noix de pécan grillées

2° Crémeux au Bailey's

90g de Bailey's

90g de lait

40g de jaunes d'œuf

110g de chocolat lacté à 35 %

45g de chocolat noir à 70 %

90g de crème fouettée

3° Suprême café

125g de lait
60g de café en grain écrasé
40g de sucre cristal
40g de jaune d'œuf
3 feuilles de gélatine
10g d'extrait de café
120g de meringue
200g de crème fouettée
4° Chantilly au miel et vanille
300g de crème
60g de miel
1g de vanille en poudre

1° Biscuit Madeleine

Torréfier les noix de pécan à 160° durant 15 minutes. Mélanger au batteur œuf, sucre, ajouter le miel puis la farine, la levure, le sel et à la fin le beurre fondu et les noix. Couler en moule et faire cuire à 170° pendant 15 minutes.

2° Crémeux au Bailey's

Mélanger le Bailey's, le lait, les jaunes et cuire à 85°. Verser le mélange sur le chocolat, refroidir à 35° et ajouter la crème fouettée.

3° Suprême café

Infuser le café dans le lait pendant 20 minutes.

Chinoiser et cuire à 85° avec le sucre et les jaunes. Ajouter la gélatine (préalablement trempée à l'eau froide) puis l'extrait de café, refroidir à 35° et ajouter la meringue et la crème fouettée.

Recette de la meringue : Chauffer 40 g de blanc d'œuf et 80 g de sucre et monter au batteur

4° Chantilly au miel et vanille

Tout monter au batteur

Montage de la verrine

Couler au fond du verre le crémeux Bailey's. Poser sur le dessus le biscuit "Madeleine". Couler le suprême café. Finir par la chantilly et décors. Réserver au frais minimum 4 heures avant de déguster.