



L'ARABICA

Matériel

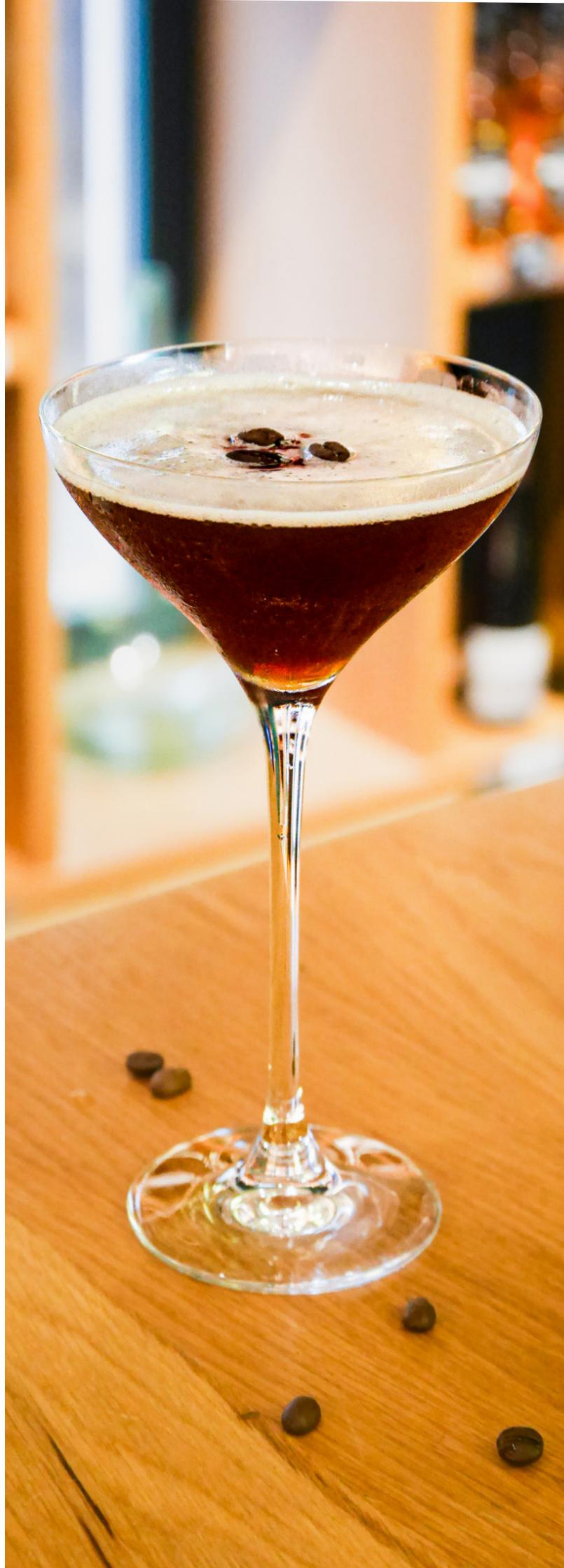


Ingrédients

- 6 cL de [Vodka](#)
- 3 cL de [Liqueur de Café](#)
- 3 cL d'Expresso
- 1 cL de Sirop de Sucre
- Grains de café

Recette

- Remplissez votre shaker de glaçons.
- Versez le sirop de sucre, l'expresso, la liqueur de café et la vodka puis shakez.
- Versez ensuite le tout dans un verre à cocktail.
- Décorez votre verre avec des grains de café.



TIRAMISU À LA LIQUEUR DE CAFÉ

Préparation : 15 min

Repos : 4h

Pour 4 personnes



- * 30 g de cacao amer
- * 100 g de sucre roux
- * 3 oeufs
- * 250 g de mascarpone
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 24 biscuits à la cuillère
- * 50 cL de café noir non sucré
- * 10 cL de [liqueur de Café](#)

PRÉPARATION :

1. Préparez votre café et laissez le refroidir.
2. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs puis mélangez les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé. Ajoutez le mascarpone.
3. Montez les blancs en neige avant de les incorporer au mélange précédent à l'aide d'une spatule. Réservez la préparation au frais.
4. Mouillez les biscuits dans le café puis tapissez le fond du plat. Recouvrez ensuite de crème mascarpone. Mouillez maintenant les biscuits dans la liqueur pour réaliser le deuxième étage puis recouvrez de crème mascarpone.
5. Répétez et alternez les étapes 4 et 5 autant de fois que nécessaire en terminant par une couche de crème mascarpone.
6. Saupoudrez de cacao puis mettez au réfrigérateur 4h pour le servir frais. Ce tiramisu est idéal accompagné d'un verre de liqueur de café !

ÉCLAIR À LA LIQUEUR DE CAFÉ ET CRAQUELIN

Préparation : 1h40

Refroidissement : 1h

Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes



Crème de Café

- * 25 g de lait entier
- * 2 jaunes d'œufs
- * 50 g de sucre
- * 20 g de Maïzena
- * 10 g de beurre
- * 10 cL de [Liqueur de Café](#)
- * 1 cuillère à soupe de café moulu

Pâte à choux :

- * 32,5 g de lait
- * 32,5 g d'eau
- * 30 g de beurre doux
- * 0,5 g de sel
- * 1,5 g de sucre semoule
- * 60 g de farine
- * 75 g d'œufs

Craquelin :

- * 30 g de farine
- * 30 g de beurre pomade
- * 30 g de cassonade
- * 20 g de café moulu

PRÉPARATION :

1. En amont, préchauffez votre four à 175 °C et préparez vos pesées
2. **Réalisation du craquelin :** mélangez le beurre, la farine, le sucre et le café dans un saladier jusqu'à obtenir un résultat homogène. Etalez la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2mm d'épaisseur et mettez le tout au congélateur.
3. **Réalisation de la pâte à choux :** faites chauffer tout doucement le lait, l'eau, le sucre, le beurre et le sel jusqu'à ce que tout soit fondu. Portez à ébullition, ajoutez la farine en une fois puis mélangez énergiquement hors du feu. Remettez la pâte sur le feu 30 secondes en remuant sans arrêt. Débarrassez et laissez tiédir.
4. Ajoutez les oeufs un par un tout en mélangeant pour obtenir une texture bien lisse et homogène. Pour déterminer si la pâte est réussie, trempez la palette dans votre pâte à choux et retournez délicatement en effectuant un demi-tour (180°). Si elle se replie sans toucher la palette comme un bec d'oiseau, la consistance est parfaite.
5. **Préparation et cuisson des choux :** Pochez les choux sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé en utilisant une douille unie. Sortez du congélateur le craquelin pour le détailler en bandes de la taille de vos éclairs puis en déposer une sur chaque éclair. Laissez cuire 15-20 min à 175°C.
6. **Réalisation de la crème :** Portez à ébullition la crème et le café moulu. Dans le même temps, blanchissez les jaunes d'oeufs, le sucre et la maïzena. Versez 1/3 du lait sur les jaunes et mélanger. Remettre dans la casserole et mélanger en continu pendant 3 minutes avant de débarasser dans un saladier et d'y ajouter la liqueur et le beurre. Réservez la crème au frais jusqu'à ce qu'elle prenne une texture solide.
6. **Montage des éclairs :** Montez la crème froide au batteur afin qu'elle redevienne lisse puis en garnir les éclairs avec une poche à douille. Réservez au frais 30 min avant de servir.

