

MILLE FEUILLE DE NOUGATINE AU CAFE CREME GLACEE AU CARAMBAR

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 45 mn
- **Temps de cuisson :** 10 mn
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

La nougatine au chocolat

- 100 g de sucre
- 2 cuil à soupe de lait
- 40 g de beurre
- 40 g de glucose
- 5 g de cacao
- 70 g d'amandes hachées

Le coulis café

- 30 g de sucre
- 1 cuil à soupe de café expresso très fort

Le biscuit à la cuillère

- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 75 g de farine
- 2 cuil à soupe de café fort

La mousse au mascarpone

- 150 g de mascarpone
- 30 g de sucre
- 150 g de crème fouettée

La crème glacée au carambar

- ¼ de litre de lait
- 70g de Carambar
- 3 jaunes d'œufs
- 6 cuil à soupe de sucre
- 60 g de crème
- 50 g de glucose ou sucre

Etapes de préparation

1. **La nougatine au chocolat**
2. Faire bouillir ensemble le mélange sucre, lait, beurre, glucose, cacao. Puis ajouter les amandes hachées. Déposer cet appareil sur une feuille Silpat ou d'aluminium. Faire cuire à 160°C pendant 10mn. Découper des rectangles de 3cm x 13 cm environ.
3. **Le coulis café**
4. Faire un caramel avec le sucre. Ajouter le café quand il commence à prendre une couleur miel. Laisser réduire
5. **Le biscuit à la cuillère**
6. Séparer les blancs des jaunes, blanchir les jaunes et le sucre. . Ajouter la farine. Puis incorporer les blancs d'œufs montés en neige. Etaler sur 1 cm d'épaisseur et cuire au four.. Découper des rectangles de 3cm x 13 cm.
7. **La mousse au mascarpone**
8. Mélanger le mascarpone avec de la crème. Le sucrer puis incorporer la crème fouettée.
9. **La crème glacée au Carambar.**
10. Faire bouillir le lait et y mettre à fondre les Carambar. Blanchir les jaunes avec le sucre, verser le lait dessus. Remettre sur le feu pour cuire comme une crème anglaise. Ajouter le jaune, mettre en sorbetière.
- 11.
12. **AU MOMENT DE SERVIR**
13. Imbiber les biscuits de café fort. Coucher à l'aide d'une poche à douille une couche de mousse au mascarpone arrosée de coulis de café. Déposer une feuille de nougatine suivie d'une autre couche de crème et de coulis. Renouveler l'opération nougatine-mousse-coulis et finir par une feuille de nougatine.
14. Servir avec la glace Carambar au centre d'un cercle de nougatine, tracer un cordon avec le coulis café.

