DENNER

Crème au café avec sa sauce chocolat-caramel

Avis aux fans de café: cette crème au café est préparée en un rien de temps et dégage un merveilleux goût de moka et de chocolat.

Depuis peu de temps, Denner propose en exclusivité dans toute la Suisse des produits enerBiO, ce que je trouve grandiose. En effet, j'attache une grande importance à une alimentation saine et j'emploie volontiers des alternatives aux produits animaux. J'utilise, par exemple, la purée d'amande au lieu de la crème ou le lait d'avoine au lieu du lait de vache.

Ce dessert peut être servi immédiatement après la préparation; sa consistance est alors crémeuse. On peut aussi le mettre quelques heures au réfrigérateur avant de le déguster; sa consistance devient plus légère et sa texture évoque celle d'une mousse. On peut intégrer la sauce comme couche intermédiaire comme sur la photo, ou l'utiliser pour napper les portions – mmm, merveilleux!

Crème

- 180 g de mascarpone
- 150 g de séré maigre
- 50 g de sucre
- 180 ml de crème entière battue
- 2 express (par ex. café enerBiO) d'env. 40 ml chacun
- 40 g de chocolat noir (par ex. enerBiO)
- Pour intensifier le goût du café, on peut ajouter 2 cc de café instantané.

Sauce chocolat-caramel

- 50 g de sucre
- 70 ml de lait
- 30 g de chocolat noir
- 50 ml de demi-crème

Crème

1. Préparez les cafés express et laissez-les refroidir.
2. Pendant ce temps, battez le mascarpone jusqu'à ce qu'il soit lisse, ajoutez le sucre, le séré maigre et le café, puis remuez.

3. Ajoutez la crème entière battue, puis réservez la crème au réfrigérateur.

Sauce chocolat-caramel

1. Faites fondre lentement le sucre dans une marmite; ne remuez en aucun cas, mais tournez la marmite de droite à gauche jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
2. Ajoutez le lait en une fois. Attention aux éclaboussures!
3. Diminuez la chaleur et laissez fondre les grumeaux de sucre en remuant de temps à autre.
4. Faites fondre le chocolat dans la sauce. Pour terminer, ajoutez la demi-crème. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu de lait.

Remarque: la sauce devrait être froide avant de la servir.

Temps de préparation: environ 20 minutes