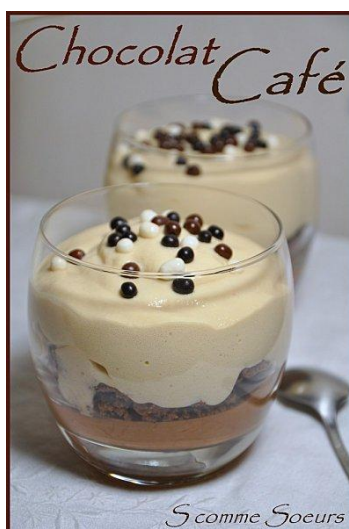


Verrine Chocolat Cappuccino



Ingrédients pour 4 verrines:

Streusel cacao/noisettes:

- 50g de farine
- 50g de sucre de canne
- 25g de poudre de noisettes
- 25g d poudre d'amande
- 50g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1/4 de cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de cacao

Ganache au chocolat:

- 60g de chocolat noir
- 150g de crème liquide entière
- 10g de sucre
- 1 jaune d'oeuf

Mousse au café:

- 250g de mascarpone
- 1 tasse de café (environ 100 ml)
- 50g de sucre

Préparation:

- *Streusel*: mélanger tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Faire cuire sur une toile siliconée ou une plaque à pâtisserie à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

- *Ganache au chocolat*: casser le chocolat en petits morceaux dans un petit saladier. Dans une casserole, faire chauffer 50g de crème fleurette puis la verser sur le chocolat. Mélanger pour bien faire fondre le chocolat (on peut faire chauffer 30 secondes au micro-ondes si besoin). Ajouter le jaune d'oeuf en mélangeant à l'aide d'un fouet. Monter au batteur 100g de crème fleurette, puis l'incorporer délicatement à la ganache à l'aide d'une maryse. Répartir la ganache dans le fond des verrines et réserver au réfrigérateur pour qu'elle raffermisse.

- *Mousse au café*: préparer une tasse de café corsé puis y dissoudre le sucre. Verser le café tiédi sur le mascarpone et bien mélanger. Filtrer et transvaser cette préparation dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz, secouer énergiquement et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (2 heures minimum).

- Au moment de servir: répartir du streusel sur la ganache puis la mousse au café. Décorer de quelques billes chocolatées ou copeaux de chocolat noir....