

# Liégeois au café

| Ingredients |
| --- |
| Crème café |
| 500g de lait |
| 20g de maïzena |
| 60g de sucre |
| 10g de café soluble |
| 50g de chocolat au lait |
| Chantilly |
| 140g de crème liquide entière |
| 35g de mascarpone |
| 15g de sucre glace |

## Crème au café

- Pour 4 verrines -

Mlanger une petite quantit du lait avec la mazena et mettre de ct

Faire chauffer ensemble le lait, le caf et le chocolat jusqu' ce que le chocolat soit fondu

Ajouter le mlange lait/mazena, continuer  faire chauffer en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe

Verser dans les 4 verrines et mettre au frais

## Chantilly

Fouetter ensemble le mascarpone, la crme liquide, le sucre glace jusqu' obtention d'une chantilly assez ferme

Mettre en poche

Pocher sur la crme au caf

## ASTUCE

- Utilise un café fort pour un goût intense

- Monte bien la crème pour obtenir une chantilly ferme

- Laisse bien refroidir la crème café avant montage

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr