

CHOCOLATINE GLACEE



INGREDIENTS:

- 24 biscuits à la cuiller
- 1 tasse de café très fort
- 3 grosses barres de chocolat à cuire ou à croquer
- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 dl de crème fraîche
- 1 cuillère de rhum
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre



PREPARATION: (30 minutes)

- Couper le chocolat en petits morceaux * mettre dans une casserole avec 3 CS de café * réserver le restant de café * faire fondre à feu très doux ou au bain-marie pour obtenir une pâte épaisse * ajouter le rhum * mélanger le tout. Réservez.
- Casser les œufs en séparant le blanc des jaunes * mettre les jaunes dans une terrine avec 100 grammes de sucre * mélanger vivement avec une cuillère de bois pour obtenir une crème blanche et mousseuse * ajouter cette préparation au chocolat * fouetter légèrement la crème * ajouter au reste de la préparation * émietter les biscuits à la cuiller * arrosez les avec le reste du café * travailler à la fourchette pour obtenir une pâte épaisse * ajouter cette pâte à la préparation au chocolat. Réserver.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme en leur incorporant peu à peu le reste de sucre (50 grammes) * mélangez les délicatement à la préparation au chocolat.
- Verser cette préparation dans un moule légèrement huilé * mettre le moule 3 à 4 heures dans la partie givrante de votre réfrigérateur * au moment de servir et après démoulage, saupoudrer de cacao en poudre.



Fève de cacao