CAFÉS CLASSIQUES

Irish Coffee

Verre

Difficulté

3 min.

Ingrédients

50 ml de café expresso
1 cuillère à café de cassonade blonde
20 ml de whisky
20 ml de crème liquide

Dans une casserole, réchauffer le whisky, puis incorporer la cassonade blonde jusqu'à la dissoudre.

Verser le mélange dans un verre et recouvrir de café expresso.

Fouetter légèrement la crème et la déposer délicatement sur la préparation.

Conseil : La crème fouettée peut être préparée au siphon, mais elle sera plus dense et épaisse.

CAFÉS CLASSIQUES

Café Viennois

Grande tasse

Difficulté

4 min.

Ingrédients

50 ml de café expresso
50 ml de crème fleurette à 35% de matière grasse
1 cuillère à café de poudre de cacao amer

Utiliser un fouet ou un siphon pour battre la crème et la faire monter en chantilly.

Faire couler le café expresso dans une tasse préchauffée.

Recouvrir avec de la crème fouettée.

Saupoudrer de poudre de cacao amer.

Variante : Vous pouvez également parfumer la crème ou verser un filet de sirop dessus.

CAFÉS CLASSIQUES

Café frappé Jazz

Grand verre

Difficulté

3 min.

Ingrédients

2 x 50 ml de café expresso
2 cuillères à café de cassonade blonde
8 glaçons

Préparer les cafés expresso.

Les verser dans un shaker (ou un blender), ajouter la cassonade blonde et les glaçons, puis agiter (ou mixer) pendant 20 secondes.

Verser dans un grand verre et servir immédiatement.

Variante : Ajoutez une cuillère à café de liqueur au café.

CAFÉS CLASSIQUES

Expresso Moka

Tasse

Difficulté

3 min.

Ingrédients

40 ml de café expresso
1 cuillère à café de cacao en poudre
200 ml de lait
20 ml de crème liquide

Dans un verre ou une tasse, faire chauffer le lait grâce à la fonction Lait chaud.

Mettre la poudre de cacao dans une tasse et recouvrir de café.

Bien mélanger. Verser le lait chaud sur ce mélange.

Fouetter légèrement la crème et la déposer délicatement sur la préparation.

Conseil : La crème fouettée peut être réalisée à l'aide d'un siphon.

CAFÉS CLASSIQUES

Lait chaud de Mon Enfance

Tasse

Difficulté

3 min.

Ingrédients

200 ml + 50 ml de lait
1 cuillère à café de miel de fleur d'oranger
1 gousse de vanille
1 biscuit au gingembre

Dans un verre ou une tasse, faire chauffer 200 ml de lait grâce à la fonction Lait chaud.

Mettre le miel au fond d'un verre, verser le lait chaud, puis mélanger.

Faire mousser les 50 ml de lait restants avec la buse, puis verser le mélange de miel et de lait.

Moudre le biscuit au gingembre avec un blender et le saupoudrer sur le lait.

Insérer une ou deux gousses de vanille fendues dans la préparation.

CAFÉS CAPTIVANTS

Frappino

Verre

Difficulté

3 min.

Ingrédients

200 ml de café froid
30 ml de liqueur de café
40 ml de café expresso bien frais
50 ml de crème fleurette UHT 50 % de matière grasse
100 ml de lait froid
10 ml de sirop de chocolat (dense, utilisé pour les crèmes glacées)
10 ml de sirop d'agave ou 2 cuillères à café de sucre semoule

La veille, préparer les glaçons au café : verser 200 ml de café froid dans un bac à glaçons et le mettre au congélateur.

Dans un shaker, verser le café expresso, les glaçons au café, le sirop d'agave, la liqueur de café et le lait.

Agiter pendant 15 à 20 secondes, puis verser la préparation dans un verre.

Fouetter légèrement la crème et la déposer sur la préparation.

Ajouter un filet de sirop de chocolat : le verser lentement en créant un motif sur la chantilly, comme un vrai barista.

CAFÉS CAPTIVANTS

Café praliné

Grand verre
Haut et transparent

Difficulté

5 min.

Ingrédients

2 x 40 ml de café expresso
20 ml de sirop de noisettes grillées
25 g de poudre de praline (voir conseil ci-dessous)
1 petite meringue
40 ml + 20 ml de lait
1 cuillère à café de pralinette (noisettes hachées, grillées et légèrement caramélisées, voir conseil ci-dessous)

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux 20 ml de lait et incorporer la praline en poudre jusqu'à la dissoudre.

Faire mousser les 40 ml de lait restants directement dans le verre avec la buse, puis ajouter le lait praliné.

Verser le café expresso sur la préparation.

Décorer le café avec la pralinette, les morceaux de meringue brisée et un filet de sirop de noisettes grillées.

Variante : Remplacez le sirop de noisettes par du sirop de café ou un nappage au moka.

Conseil : Si vous ne trouvez pas de pralinette, griller à sec 1 cuillère à café de noisettes concassées avec 1 cuillère à café de sucre jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.
Si vous ne trouvez pas de poudre de praline, mélanger 25 g de sucre et 25 g de noisettes et d'amandes dans une poêle et faire chauffer à feu doux. Laisser le sucre fondre et le mélange caraméliser jusqu'à ce qu'il soit doré en faisant tourner la poêle de temps en temps (ne pas remuer). Retirer du feu et verser le mélange sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser refroidir complètement et mixer dans un robot de cuisine ou un broyeur jusqu'à obtenir une fine poudre.

CAFÉS CAPTIVANTS

Milk shake aux Speculoos

Grand verre

Difficulté

3 min.

Ingrédients

2 x 50 ml de café expresso
1 boule de glace à la vanille
1 boule de glace au café
250 ml de lait
5 spéculoos (biscuit sablé hollandais aux épices)

Faire couler les deux cafés expresso et les laisser refroidir.

Mixer pendant 15 à 20 secondes, puis verser dans un verre. Servir avec une paille.

Verser les cafés expresso froids dans votre blender, ajouter la glace, le lait et les spéculoos.

CAFÉS CAPTIVANTS

Granité au café

x 4

Difficulté

3 min.

Ingrédients

250 ml de café
30 g de sucre semoule
1/2 cuillère à café de masala (cannelle, poivre, réglisse, vanille, etc.) ou de cinq épices chinoises (poivre, anis étoilé, cannelle, clous de girofle et fenouil)

Verser le café, ajouter le sucre et le masala, puis mélanger pour bien dissoudre.

Verser dans un petit récipient et placer au congélateur.

Patienter 2 à 3 heures pour que le mélange durcisse, en mélangeant toutes les heures avec une fourchette afin d'obtenir des petits copeaux de glace parfumés au café.

Servir très froid, si possible mettre les plats au frais avant le service. Idéal avec un café gourmet.

Conseil : Le granité peut être préparé quelques jours à l'avance, mais veillez à le mélanger avec une fourchette avant de servir.

CAFÉS CAPTIVANTS

Smoothie Expresso

Grand verre
Haut et transparent

Difficulté

3 min.

Ingrédients

2 x 40 ml de café expresso
1/2 banane
30 g de lait concentré
1 yaourt nature (125 g)
1 cuillère à soupe de sirop d'érable
4 glaçons

Verser les deux cafés expresso dans un blender.

Ajouter la banane, le lait concentré, le yaourt, le sirop d'érable et les glaçons.

Mixer pendant 20 secondes.

Servir immédiatement.

CAFÉS CAPTIVANTS

Café Coco

x 2

Difficulté

5 min.

Ingrédients

2 x 50 ml de café expresso
50 ml de lait de coco
25 ml de liqueur de coco
20 ml de rhum de canne à sucre
1 cuillère à café de cassonade blonde
5 glaçons pilés
1 noix de coco évidée (pour servir le cocktail)

Verser les cafés, ajouter la cassonade blonde et bien mélanger pour la dissoudre. Laisser refroidir.

Verser dans un shaker et ajouter le lait de coco, la liqueur de coco, le rhum et les glaçons pilés.

Bien agiter pendant environ 20 secondes.

Servir dans la noix de coco évidée avec deux pailles.

CAFÉS CAPTIVANTS

Gstaad Coffee

Grand verre

Difficulté

5 min.

Ingrédients

80 ml de café
50 ml d'alcool fort de type rhum, calvados ou whisky
1 cuillère à café de cassonade blonde
Zeste de 1 orange non recouverte de cire
1 gousse de vanille
1 capsule de cardamome
1 bâton de cannelle
100 ml de crème fleurette UHT à 35 % de matière grasse
1 cuillère à café de poudre de cacao amer

Dans une casserole, faire chauffer l'alcool à feu doux et dissoudre le sucre. Ajouter les épices et le zeste d'orange. Recouvrir et laisser infuser pendant environ 20 minutes. Filtrer la préparation et ne garder que l'alcool parfumé.

Réchauffer l'alcool et le verser dans un verre. Verser ensuite le café.

Fouetter légèrement la crème et la déposer en nuage sur la préparation. Saupoudrer de cacao amer.

Conseil : L'alcool parfumé peut être préparé à l'avance. Vous pouvez également utiliser du rhum déjà aromatisé.

CAFÉS CAPTIVANTS

Monte Bianco

Verre

Difficulté

5 min.

Ingrédients

80 ml de café
1 cuillère à café de crème de marrons
20 ml de lait
50 ml de crème fleurette UHT à 35 % de matière grasse
10 ml de Grand Marnier
1 orange non recouverte de cire
1 d'écorce d'orange confite

Dans un verre ou une tasse, faire chauffer le lait à l'aide de la buse. Ajouter la crème de marrons et bien mélanger. Verser dans une grande tasse.

Verser le café dans la préparation.

Parfumer la crème au Grand Marnier, puis fouetter. Déposer délicatement sur le café.

Couper l'écorce d'orange confite en très petits dés, les placer sur la crème et recouvrir d'un peu de zeste d'orange râpé.

Conseil : La crème fouettée peut être réalisée à l'aide d'un siphon.

CAFÉS CAPTIVANTS

Café Normand

Grande tasse

Difficulté

5 min.

Ingrédients

80 ml de café
20 ml de crème de calvados (ou de crème de whisky)
2 caramels mous
50 ml de crème fleurette UHT à 35 % de matière grasse
1 bâton de cannelle ou une 1/2 cuillère à café de cannelle moulue

Dans une casserole, faire chauffer la crème et faire fondre les caramels. Laisser refroidir complètement et mettre au frais. Fouetter la crème de caramel et la faire monter en chantilly. Vous pouvez également verser la crème au caramel directement dans un siphon et la mettre au réfrigérateur.

Verser la crème de calvados au fond de la tasse, puis recouvrir de café.

Garnir de crème de caramel et saupoudrer de cannelle fraîchement râpée.

En Normandie, cette boisson est également appelée :
Café calva, Café goutte ou Café remorque
Le calvados peut être versé dans le café ou servi séparément dans la tasse encore chaude une fois que le café a été bu.

CAFÉS CAPTIVANTS

Café au Chocolat & au Carambar

Grand verre

Difficulté

5 min.

Ingrédients

80 ml de café
60 ml + 50 ml + 50 ml de lait
2 cuillères à café de poudre de cacao amer
2 Carambar (barres de caramel vendues en France)*

Couper une barre de Carambar en petits morceaux et les faire fondre sur une plaque dans un four à 180 °C pendant environ 8 minutes. Sortir la plaque du four, attendre 30 secondes et retirer les morceaux de la plaque pour obtenir des chips de Carambar.

Dans une casserole, faire fondre la barre de Carambar restante dans 50 ml de lait.

Dans un verre ou une tasse, faire chauffer 60 ml de lait à l'aide de la fonction Lait chaud, ajouter la poudre de cacao et mélanger.

Faire couler le café dans le chocolat chaud.

Faire mousser les 50 ml de lait restants et y incorporer le lait au Carambar. Déposer la mousse sur le café.

Décorer d'une chip au Carambar.

** Les Carambar peuvent être remplacés par des caramels mous classiques.*

DESSERTS TRADITIONNELS

Café Liégeois

x 4

Difficulté

5 min.

Ingrédients

2 x 50 ml de café expresso
4 boules de glace au café
4 boules de glace à la vanille
200 ml de crème liquide
25 g de sucre glace

Faire couler les cafés expresso et les laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient très froids.

Utiliser un fouet ou un siphon pour monter la crème et le sucre glace en chantilly.

Dans une coupe, mettre une boule de glace de chaque parfum, verser du café glacé et recouvrir de chantilly.

Conseil : À la place du café, placez une boule de granité au café sur le dessus.

DESSERTS TRADITIONNELS

Irish Coffee Tiramisu

x 5

Difficulté

30 min.

Ingrédients

4 jaunes d'œufs + 6 blancs d'œufs
80 g de sucre glace
500 g de mascarpone
2 cafés expresso
20 ml de whisky
8 biscuits boudoirs
50 g de confiture de lait
3 pommes
30 g de beurre
80 g de sucre semoule
1 cuillère à soupe de poudre de cacao amer

Faire couler les cafés expresso et les laisser refroidir.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange pâle et crémeux. Incorporer le mascarpone.

Monter les blancs d'œufs en neige très ferme.

Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans le mélange au mascarpone.

Parfumer les cafés expresso froid de whisky.

Éplucher les pommes. Les couper en petits morceaux et les faire dorer à la poêle avec du beurre et du sucre pendant environ 5 minutes.

Déposer une cuillère de confiture de lait au fond de chaque verre.

Tremper les biscuits boudoirs dans le café et en recouvrir le fond des verres.

Remplir les verres en alternant une couche de crème mascarpone et une couche de pommes caramélisées, et en terminant par une couche de crème.

Saupoudrer de poudre de cacao amer et placer au réfrigérateur.

Idéalement, préparer le tiramisu 24 heures à l'avance.

DESSERTS TRADITIONNELS

Crème au Café

x 4

Difficulté

5 min.

40 min.

Ingrédients

500 ml de lait (de préférence entier)
150 ml de café
75 g de sucre
5 jaunes d'œuf

Faire couler le café dans un verre.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange pâle et crémeux, puis ajouter le lait et le café. Bien mélanger et attendre que la mousse ait disparu.

Verser le mélange dans des ramequins (ou de grandes tasses à café) et cuire au four à 150 °C pendant 40 minutes dans un bain-marie, ou placer les ramequins dans un plat à rôtir rempli d'eau jusqu'à mi-hauteur des ramequins.

Laisser refroidir et servir froid.

DESSERTS TRADITIONNELS

Éclairs au Café

x 8

Difficulté

15 min.

25 min.

Ingrédients

Pâte à choux
130 g de farine
65 g de beurre
1 pincée de sel
250 ml d'eau
20 g de sucre
4 œufs

Pour la crème
500 ml de lait
40 ml café expresso
5 jaunes d'œuf
80 g de sucre
40 g de farine
30 g de fécule de maïs

Pour la garniture
Fondant
(voir conseil ci-dessous)

Préparation des éclairs
Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'eau, le sucre et une pincée de sel. Ajouter la farine tamisée et faire sécher la pâte à feu doux : elle ne doit pas coller aux parois de la casserole. Hors du feu, ajouter un œuf à la fois tout en mélangeant. À l'aide d'une poche dotée d'une douille droite de 2 cm, étaler des bandes de 6 à 8 centimètres de long sur une plaque à pâtisserie, en veillant à bien les séparer. Badigeonner les éclairs de jaune d'œuf et les cuire au four à 180 °C pendant 20 à 25 minutes environ. Baisser ensuite la chaleur à 150 °C et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Retirer les éclairs du four une fois dorés en surface (ils doivent rester moelleux à l'intérieur). Les laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la crème
Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le café. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange pâle et crémeux. Ajouter la farine et la fécule de maïs. Verser le lait bouillant et bien mélanger. Placer à nouveau le mélange dans la casserole et le porter à ébullition en mélangeant constamment. Laisser cuire quelques minutes et retirer du feu. Laisser refroidir.

Garniture des éclairs
À l'aide d'une petite poche à douille, percer un trou à chaque extrémité des éclairs. Remplir les éclairs de crème. Faire chauffer le fondant et le colorer à l'aide de l'extrait de café. Glacer les éclairs.

Conseil : Si vous ne trouvez pas de fondant tout prêt, vous pouvez le préparer vous-même. Dans un bol, mélanger 60 g de sucre glace et diluer avec un blanc d'œuf jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Colorer au besoin puis glacer les éclairs.

DESSERTS TRADITIONNELS

Crème Brûlée au Café

x 4

Difficulté

5 min.

20 min.

Ingrédients

200 ml de lait
300 ml de crème épaisse
100 ml de café expresso
80 g de sucre
6 jaunes d'œuf
3 cuillères à soupe de cassonade blonde

Dans une casserole, mélanger le lait et la crème, et porter à ébullition.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec 80 g de sucre semoule jusqu'à obtenir un mélange pâle et crémeux.

Incorporer le café, le lait et la crème et bien mélanger.

Répartir la préparation dans les ramequins.

Préchauffer le four et cuire à 100 °C.

Une fois cuite, la crème doit trembloter lorsqu'on la secoue.

Laisser refroidir, puis juste avant de servir, saupoudrer de cassonade blonde et caramériser à l'aide d'un fer à caramériser, d'un chalumeau ou d'un grill préchauffé.

DESSERTS TRADITIONNELS

Cookies Moka

x 30

Difficulté

5 min.

Ingrédients

110 g de beurre demi-sel ramolli
175 g de pépites de chocolat
200 g de cassonade blonde
1 œuf
40 ml de café expresso
230 g de farine
½ cuillère à café de levure chimique

Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre et l'œuf. Ajouter le café expresso.

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique, puis les incorporer lentement au mélange. Ajouter les pépites de chocolat.

Placer une boule de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier de cuisson anti-adhésif. Avec le dos d'une cuillère à soupe plongée dans de l'eau tiède, répartir la pâte pour former les cookies.

Cuire au four à 180 °C pendant 10 minutes environ.

Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

DESSERTS TRADITIONNELS

Brownies au Café

x 12

Difficulté

5 min.

Ingrédients

40 ml de café expresso
125 g de beurre
75 g de chocolat noir de qualité
150 g de cassonade blonde
2 œufs
70 g de farine
80 g de morceaux de noix ou autres fruits à coque
20 g de beurre + 20 g de sucre
semoule pour le moule à gâteau

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le beurre, ajouter le café et bien mélanger.

Dans un saladier, battre à l'aide d'un fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange pâle et crémeux, puis ajouter la farine.

Ajouter le mélange de chocolat fondu et les noix.

Verser le mélange dans un moule à gâteau beurré et saupoudré de sucre.

Cuire au four à 200 °C pendant 20 minutes environ. Vérifier que les brownies sont cuits en plantant une fine lame de couteau dans la préparation. La pâte doit légèrement coller au couteau.

Laisser refroidir complètement avant de couper.

Conseil : Servir avec de la crème anglaise parfumée au café.

DESSERTS FANTAISIE

Sabayon au Café & Spéculoos

x 4

Difficulté

10 min.

Ingrédients

150 ml de café
4 jaunes d'œuf
80 g de sucre
6 spéculoos (biscuit sablé hollandais aux épices)

Faire couler les cafés.

Verser le café dans une casserole retirée du feu, puis ajouter les jaunes d'œufs et le sucre. Bien fouetter la préparation.

Placer la casserole à feu doux, fouetter vigoureusement jusqu'à ce que la préparation prenne corps et monte en sabayon, en veillant à ne pas la porter à ébullition.

Remplir à moitié les verres de sabayon, saupoudrer de spéculoos écrasés et recouvrir du reste de sabayon.

Servir immédiatement.

DESSERTS FANTAISIE

Panna Cotta Tête en Bas

x 4

Difficulté

10 min.

Ingrédients

250 ml de lait
250 ml de crème épaisse
1 cuillère soupe de feuilles de chicorée
2 feuilles de gélatine (ou 1,3 g d'agar-agar) + 1 feuille de gélatine (ou 0,75 g d'agar-agar)
150 g de sucre semoule
250 ml de café

Faire couler les cafés.

Placer une feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. La faire ensuite fondre dans le café. Incliner les verres et y verser la préparation. Réserver au réfrigérateur, en laissant les verres inclinés pendant que la gelée au café prend.

Dans une casserole, faire chauffer la crème et y ajouter la chicorée. Laisser infuser la chicorée pendant environ 10 minutes. Filtrer.

Mettre le sucre et la crème dans un saladier.

Ramollir les deux feuilles de gélatine restantes. Les incorporer au mélange sucre et crème. Ajouter le lait froid.

Sortir les verres du réfrigérateur. Les remettre en position droite et y verser la panna cotta.

Réserver au réfrigérateur et servir froid.

Ce dessert peut être préparé 24 heures à l'avance.

DESSERTS FANTAISIE

Brioche Barista

x 4

Difficulté

10 min.

4 min.

Ingrédients

200 ml de café
100 ml de crème liquide UHT
3 jaunes d'œuf
50 g de cassonade blonde
4 tranches de brioche
20 g de beurre
4 boules de glace au café

Faire couler les cafés.

Dans un saladier, mélanger le café avec la crème et les jaunes d'œufs.

Griller les tranches de brioche et les tremper dans le mélange.

Faire chauffer une poêle à frire, ajouter une noisette de beurre et saupoudrer de cassonade blonde. Dès que le mélange commence à caraméliser, faire frire les tranches de brioche. Veiller à ce que les deux côtés sont bien dorés.

Placer chaque tranche dans une assiette et servir avec une boule de glace au café.