

Vacherin Minute façon Caffè Forté

Présentation

- Un dessert élégant et rapide alliant le croquant de la meringue à l'intensité d'un espresso corsé.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes

Ingrédients

- 4 meringues artisanales de taille moyenne
- 250g de mascarpone
- 100ml de crème liquide entière (30% MG minimum)
- 2 shots de Caffè Forté (espresso intense)
- 30g de sucre glace
- Copeaux de chocolat noir pour la décoration
- Cacao en poudre non sucré

Matériel nécessaire

- Un batteur électrique ou un fouet manuel
- Un cul-de-poule (saladier)
- Une poche à douille (optionnel)
- 4 verrines ou assiettes à dessert

Étapes de préparation

- Préparer les 2 shots de Caffè Forté et les laisser refroidir à température ambiante.
- Dans un saladier froid, monter le mascarpone, la crème liquide et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture ferme et onctueuse.
- Incorporer délicatement la moitié du café à la crème montée pour créer un effet marbré léger.
- Émietter grossièrement les meringues au fond des verrines.
- Alternier des couches de crème au café et de morceaux de meringue.
- Terminer par une rosace de crème, un filet du café restant et quelques copeaux de chocolat.
- Saupoudrer d'un voile de cacao en poudre juste avant de servir.

Conseils de chef

- Servir immédiatement pour préserver le contraste entre le croquant de la meringue et le fondant de la crème.
- Pour une version plus légère, vous pouvez remplacer une partie du mascarpone par du fromage blanc égoutté.
- Assurez-vous que la crème et le bol soient bien froids avant de monter la chantilly pour une meilleure tenue.