

SEMIFREDDO AU CAFE A LA SICILIENNE

Ingrédients

40 cl crème fleurette ou de crème liquide entière (très froide)

140 g sucre

3 blancs d'oeuf (bien séparés des jaunes)

3 petites tasses café espresso italien (13 cl environ)

Pour la sauce chocolat café

100 g chocolat noir à 70% dans l'idéal de couverture)

5 cl café espresso serré (une petite tasse)

5 cl eau



Préparation

Mettre la crème au congélateur 10 minutes. Dans un saladier ou la cuve d'un robot, verser la crème bien froide et la fouetter d'abord à petite vitesse puis moyenne jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse presque ferme. Garder de côté et mettre au frais. Dans une petite casserole verser le sucre (afin qu'il recouvre la surface) puis 5 cl d'eau). Dans un saladier bien propre (sans traces de gras) ou la cuve d'un robot, verser la blanc d'oeuf.

Faire chauffer le sucre dans la casserole à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'il fonde et qu'il se forme de grosses bulles (sirop pour la meringue italienne si on a un thermomètre c'est autour de 115°C amis on peut faire sans en regardant les bulles ;-). Pendant ce temps, commencer à fouetter les blancs d'oeuf. Quand le sirop est prêt, le verser très doucement, en filet sur les blancs d'oeuf (attention à éviter les parois) sans cesser de fouetter. Continuer de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, brillants, formes une pointe sur le fouet et se refroidissent.

Incorporer délicatement en trois fois (d'abord un tiers) la meringue à la crème, par mouvements circulaires du bas vers les haut. Ajouter ensuite le café espresso délicatement en soulevant la préparation.

Verser le tout dans un moule à cake ou à bûche de 30 cm environ, dans l'idéal en métal ou en silicone. Recouvrir de film alimentaire et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain, démouler le semifreddo sur un plateau ou une assiette (si on utilise un moule en métal, il suffit de passer le sèche-cheveux sur les parois pour les faire fondre légèrement et faciliter le démoulage). Remettre au congélateur.

Préparer la sauce chocolat café. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Faire chauffer l'eau mélangée au café puis la verser en trois fois sur le chocolat fondu tout en mélangeant avec énergie surtout au centre (émulsion). Au début le chocolat semblera se figer mais il faut continuer à mélanger pour avoir une texture lisse et brillante. Vous pouvez aussi utiliser un mixeur plongeant. La sauce sera fluide et reste ainsi à température ambiante.

Couper les semifreddo en tranches et servir avec la sauce au chocolat.