

# Café chocolat glacé en chaud-froid au riz soufflé

## Ingrédients pour 4 personnes

### Grains de café concassés caramélisés

200 g grains de café concassés  
80 g sirop à 30°  
10 g beurre

### Sauce mousseuse

200 g café espresso  
200 g sirop à 30°  
250 g lait  
100 g crème fleurette  
10 g extrait de café

### Montage et finitions

crème glacée café (voir chapitre  
glaces)  
sorbet chocolat (voir recette  
moelleux au chocolat)  
tuiles au gruê de cacao (voir  
recette « Spéculos de cerises  
compotées »)  
10 g noisettes torréfiées  
concassées  
12 g riz soufflé  
2 cl crème double  
4 cl café espresso

### Grains de café concassés caramélisés

Porter le sirop à 115° dans une bassine de cuivre ; ajouter les grains de café et remuer sans cesse jusqu'à ce que les grains soient caramélisés. Déglacer avec le beurre et mélanger de temps à autre jusqu'à refroidissement. Concasser les grains caramélisés.

### Sauce mousseuse

Mélanger tous les ingrédients, porter à ébullition et émulsionner au mixer.

### Montage et finitions

Utiliser pour le montage des verres à cocktail de 9 cm de haut par 7,5 cm de diamètre au point le plus évasé. Répartir les noisettes concassées et les grains de café caramélisés dans le fond des verres et recouvrir à hauteur avec l'espresso tiède. Recouvrir d'une couche de crème glacée au café, puis d'une fine couche de crème double. Déposer par-dessus une quenelle de sorbet chocolat ; parsemer de riz soufflé et recouvrir à hauteur de sauce mousseuse chaude. Décorer enfin chaque coupe en y déposant une tuile au gruê de cacao.



