

Verrine ,crème café ,chocolat blond caramel Camayos.

******Crème 250g**

Cafe grain camayos 20g

Chocolat blond camayos

******Tuile aux éclats de fèves de cacao camayos.**

Sucre glace 75g

Éclat de fèves de cacao camayos 20g

Eau 15 g

Beurre fondu 20g

Farine 20 g

1/ mettre les grain de café concassé au four a 180C 10 min

2/mettre a bouillir la crème.

3/au moment de l'ébullition, verser le café dedans sortant du four, mélanger, couvrir 5min.

4/filtrer

5/ verser sur le chocolat blond camayos et mélanger .

6/filmer au contact et réserver au frigo au moins 12h.

7/ monter comme une chantilly au fouet .

8/dresser dans les verrines a convenance

Tuile :

1/ Dans un récipient mettre :

Sucre glace tamiser, beurre fondu et farine tamisée.

2/ajouter petit a petit l eau et mélangeant bien afin de ne pas faire de grumeaux .

3/ajouter les éclats de fèves camayos et mélanger.

4/filmer au contact et mettre au frigo 1h au min 5/réaliser des petits tas sur un tapis siliconé et mettre au four a 175C pendant environ 10a15min selon le four .

6/mettre en forme si désiré.

7/refroidir et mettre en boîte à l abris de l humidité .

