

Douceur au café sauce carambar

Idéal pour un café Gourmand, cette association est vraiment délicieuse. Une panacotta crémeuse et un caramel fondant ! Que dire de plus ! testé et approuvé par beaucoup d'entre vous déjà, je vous livre la recette.



Il faut commencer par la sauce carambar :

Ingrédients :

20 carambars

100 g de crème liquide

Mettre les carambars dans le bol du Thermomix et les hacher grossièrement vitesse 8.

Ajouter la crème et régler 5 mn 90° vit3.

Répartir la sauce dans le fond des verrines avec un petit pichet ou un entonnoir automatique. Mettre au frais pour faire prendre la sauce.

Pour la douceur au café :

500 g de crème liquide entière

2 g d'agar Agar

50 g de sucre roux ou encore mieux de sucre complet
(plus parfumé)

1 c à café de Café soluble.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et régler 8 mn à 90° vitesse 3.

Répartir dans les verrines sur la sauce carambar, à l'aide d'un pichet pour éviter les coulures

Laisser prendre à t° ambiante et réfrigérer avant de servir.

A noter : Cette recette est idéale en petite quantité en association avec d'autres desserts.

Pourquoi pas : Pour les amateurs, ajouter un peu de Baileys au café.

Pensez-y : Ne jeter pas les papiers de carambars, mais trouvez une astuce pour qu'ils accompagnent votre dessert. Les blagues font parties de la magie de ce caramel si célèbre !

