



## Desserts glacés

# Café liégeois



**1h20** **10 min** **10 min** **1h** **539**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Appareil à glace

5 dl **Lait entier**  
200 g **Sucre semoule**  
6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
3 c. à soupe **Café soluble**

### Garniture

2 c. à café **Café soluble**  
40 cl **Eau**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 c. à café **Cacao en poudre**  
2 c. à café **Sucre glace**

### Étape 1

Préparation de la glace

- 1 Verser le lait et le café dans une casserole et porter à ébullition. Filtrer le lait et remettre dans la casserole à feu doux.
- 2 Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Verser progressivement le lait en continuant à fouetter.
- 3 Transvaser le mélange obtenu dans la casserole et le faire épaisir sur feu doux, en mélangeant au fouet.
- 4 Une fois que la crème a épaissi, la verser dans un saladier et laisser refroidir à température ambiante.
- 5 Lorsque celle-ci est complètement froide, la transvaser dans la sorbetière et faire turbiner pendant 30 minutes (ou selon les instructions du fabricant).

### Étape 2

Dressage

- 1 Chauffer l'eau et y incorporer le café soluble, puis laisser refroidir. Fouetter la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
- 2 Disposer des boules de glace au fond d'un grand verre,

arroser de café froid puis surmonter de crème chantilly.

**3** Saupoudrer finement d'un peu de cacao et servir.