



## Gâteaux

# Pavé de petits beurres au café



**2h30** **20 min** **10 min** **2h** **477**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

30 **Biscuit(s) sec(s)**  
125 g **Beurre**  
125 g **Sucre semoule**  
4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
2 c. à café **Extrait de café**  
20 cl **Café moulu**

### Étape 1

Préparation de la crème moka

- 1 Couper le beurre en petits morceaux et réserver à température ambiante.
- 2 Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau et laisser fondre à feu doux jusqu'à obtenir un sirop épais.
- 3 Mettre les jaunes dans un saladier et verser doucement le sirop en fouettant à petite vitesse.
- 4 Fouetter à vitesse maximum jusqu'à ce que la préparation blanchisse, double de volume et soit bien refroidie.
- 5 Incorporer le beurre puis l'extrait de café afin d'obtenir une crème lisse.
- 6 La réussite de la crème moka réside dans le fait que le beurre et les jaunes doivent être à la même température.

### Étape 2

Préparation des pavés aux petits beurres et au café

- 1 Verser le café dans une assiette creuse.
- 2 Tremper légèrement chaque petit beurre dans le café.
- 3 Dans le moule à manqué, disposer une couche de petits

beurres puis recouvrir d'une couche de crème moka.

**4** Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des petits beurres.

**5** Laisser prendre le gâteau au froid pendant 2 heures.