



*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Trifle gourmand chocolat, café et mascarpone



**4h25** **20 min** **5 min** **4h** **495**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le trifle

100 g **Chocolat noir**  
50 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 c. à café **Extrait de vanille**  
2 c. à soupe **Mascarpone**  
2 c. à soupe **Sucre semoule**  
8 cl **Expresso**  
6 **Madeleines**

## Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Hacher le chocolat et le mettre dans un saladier.
- 2 Porter la moitié de la crème à ébullition dans une casserole, retirer du feu et la verser sur le chocolat haché.
- 3 Attendre deux minutes, ajouter l'extrait de vanille et mélanger doucement.
- 4 Emietter grossièrement les madeleines et les réserver.
- 5 Fouetter le reste de la crème avec le sucre à l'aide d'un batteur. Puis ajouter le mascarpone et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme.
- 6 Réserver au frais.
- 7 Couvrir d'un film alimentaire.

## Étape 2

Dressage du trifle

- 1 Disposer les madeleines au fonds des verrines.
- 2 Arroser de café expresso.
- 3 Ajouter la crème au chocolat, mettre pendant une heure

au congélateur pour que le crème prenne.

- 4 Remplir une poche à douille de crème chantilly, recouvrir la crème au chocolat. Réfrigérer pendant au moins 4 heures
- 5 A défaut de poche, utiliser une petite cuillère.
- 6 Tasser les verrines : disposer un torchon plié sur le plan de travail et taper le fond des verrines sur le torchon, le mélange contenu dans les verrines va ainsi se tasser.
- 7 Servir très frais.