



*Petits gâteaux*  
**Gâteau à l'expresso**



**13h55** **40 min** **30 min** **12h45** **806**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la glace

- 1 Verser le lait et la crème dans une casserole. Faire chauffer. Surveiller pour éviter que le mélange ne déborde.
- 2 Quand des petites bulles se forment à la surface, éteindre le feu. Ajouter le thym séché et mélanger.
- 3 Couvrir la casserole avec un papier aluminium et laisser infuser pendant 10 à 15 minutes.
- 4 Ensuite, retirer l'aluminium. Passer le mélange au chinois en le versant dans un saladier.
- 5 Clarifier les oeufs. Verser les jaunes dans un saladier. Garder les blancs pour une autre recette.
- 6 Ajouter le sucre aux jaunes d'oeufs. Fouetter pour blanchir le mélange.
- 7 Verser progressivement la crème encore chaude dans le mélange jaunes et sucre. Fouetter
- 8 Puis transvaser le mélange dans une casserole. Mettre sur feu doux et fouetter sans arrêt, jusqu'à ce que la crème épaississe.
- 9 Si possible vérifier la température de la crème à l'aide d'un thermomètre. Le mélange doit monter à 76 °C.  
En l'absence de thermomètre, tremper une cuillère dans

Ingrédients  
pour **10** personnes

#### Ingrédients pour le gâteau à l'expresso

350 g **Beurre**  
300 g **Sucre roux**  
6 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
230 g **Farine**  
100 g **Sucre semoule**  
50 ml **Expresso**  
12 g **Levure chimique**  
3 g **Sel**

#### Ingrédients pour la glace au thym

35 cl **Lait entier**  
10 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
70 g **Sucre semoule**  
4 **Jaune(s) d'oeuf**  
10 g **Thym**

#### Ingrédients pour le chocolat chaud

25 cl **Lait entier**

- 10 En l'absence de thermomètre, tremper une cuillère dans la crème puis passer le doigt dessus. Si la trace reste visible, la crème est prête.
- 11 Préparer un bain de glace, poser un saladier vide dessus.
- 12 Verser la crème dans le saladier au travers d'un chinois. Fouler le chinois à l'aide d'une louche.
- 13 Puis fouetter la crème posée sur le bain de glace, pour l'aider à refroidir.
- 14 Cette technique permet de refroidir très vite la crème, ainsi il sera possible de turbiner la glace tout de suite après. Sinon, laisser refroidir la crème à température ambiante, mais cela prend plus de temps.
- 15 Une fois la crème refroidie, la verser dans la sorbetière. Turbiner.
- 16 Quand la consistance devient épaisse, arrêter la machine.
- 17 Débarrasser la glace dans un récipient à l'aide d'une cuillère. Lisser la surface et réserver au congélateur pendant une nuit.

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

150 g **Chocolat noir**

1 c. à soupe **Cacao en poudre**

2 g **Piment en poudre**

## Étape 2

### Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Mettre le sucre vergeoise et le beurre dans un saladier, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Ajouter le sucre semoule, fouetter à l'aide d'un batteur pour amalgamer les ingrédients.
- 4 Ajouter les oeufs entiers, un par un. Fouetter entre chaque ajout.
- 5 Racler les bords du saladier pendant le mélange.
- 6 Fouetter à vitesse maximale pour incorporer de l'air dans la pâte et la rendre souple et légère.
- 7 Ajouter alors l'expresso. Mélanger à nouveau, d'abord à vitesse lente, puis plus rapide.
- 8 Si le mélange semble caillé, c'est normal. Cela disparaîtra une fois la farine ajoutée.
- 9 Tamiser la farine dans un autre saladier. Ajouter le sel et la levure chimique.
- 10 Verser la moitié de la farine dans la pâte. Mélanger à l'aide d'une maryse, en coupant la pâte au milieu puis en remontant sur les côtés tout en faisant un mouvement circulaire.
- 11 Ajouter l'autre moitié. Continuer à mélanger.
- 12 Verser la pâte dans une poche à douille. Puis couper le bout de la poche et garnir les moules aux 3/4.
- 13 Tapoter les moules sur le plan de travail pour répartir la pâte de façon uniforme. Mettre au four pendant 15 à 16 minutes.
- 14 Vérifier la cuisson des gâteaux en insérant une pique en bois au milieu. Si elle ressort propre, c'est prêt.
- 15 Sortir les gâteaux du four. Les laisser refroidir dans leur moule pendant 20 à 30 minutes.

- 16 Démouler ensuite les gâteaux. Réserver sur une assiette.

### Étape 3

#### Préparation du chocolat chaud

- 1 Verser la crème et le lait dans une casserole. Faire chauffer.
- 2 Ajouter le cacao en poudre et le piment de cayenne. Fouetter.
- 3 Quand il se forme des petites bulles à la surface, arrêter le feu. Ajouter le chocolat en morceaux.
- 4 Mélanger au fouet jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Poser les petits gâteaux sur une planche à découper. A l'aide d'un couteau éminceur, tailler les bouts de gâteau qui ont débordé sur les côtés.
- 2 Couper éventuellement la base des gâteaux s'ils sont trop grands.
- 3 Poser un gâteau sur une assiette. Sortir la glace du congélateur, prélever une quenelle à l'aide d'une cuillère trempée dans de l'eau chaude, la poser à côté du gâteau.
- 4 Verser le chocolat chaud dans un verre. Le verser sur le gâteau et la glace juste au moment de servir.