

Dalgona Coffee,
Blé soufflé au chocolat,
Granny Smith et amande





20 minutes



6 verrines

Dalgona Coffee, blé soufflé au chocolat, Granny Smith et amande

crème de café

20 g de café instantané
40 g d'eau
55 g de sucre roux

fromage blanc

300 g de fromage blanc
30 g de sucre roux
25 g d'amande
1 pomme Granny Smith

croustillant chocolat

50 g de blé soufflé
150 g de chocolat



Les garnitures

🍷 Tailler la pomme en petits dés, et concasser grossièrement les amandes.

🍷 Mélanger avec le fromage blanc et le sucre.

🍷 Faire fondre le chocolat au bain marie, et ajouter le blé soufflé.

🍷 Bien enrober tous les grains avec du chocolat fondu.

🍷 Répartir dans les 6 verrines en commençant par le fromage blanc

🍷 Déposer par dessus le croustillant chocolat

🍷 Garnir le reste du verre à la poche à l'aide de la Multidouille la crème de café.

🍷 Déguster avec une longue cuillère pour aller chercher bien au fond.



Emulsion café



☪ Réunir dans un bol le café soluble avec l'eau et le sucre roux.

☪ Fouetter jusqu'à obtenir une masse très légère. (à la main environ 5 minutes).

☪ Débarrasser la crème de café dans une poche munie de la Multidouille

