NESPRESSO | RECIPES

DESSERT CAFÉ-VANILLE AUX POMMES ET MACARONS À L'AMANDE

15 min. Moyenne

Plats Individuels
Casserole (18cm)
Tasses Espresso (4x80ml)

Capsules Du Grand Cru Livanto Ou Ristretto Decaffeinato

Pommes À Couteau (150g) Ou Pommes À Cuire

Amaretti (Biscuits À L'amande)

Feuilles De Gélatine

Cuillères À Soupe D'amandes Effilées Grillées

Gousses De Vanille, Coupées Dans Le Sens De La Longueur

100g De Sucre De Canne Roux

150g De Crème Fouettée

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle devienne souple
- Peler les pommes, les épépiner et les couper en douze tranches
- Couper les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et extraire les graines
- Mettre le sucre de canne roux, les graines de vanille et deux des gousses de vanille coupées dans une casserole (18 cm)
- Préparer 6 espressos avec les capsules Livanto ou Ristretto Decaffeinato (6 x 40 ml)
- Verser 50 ml d'eau, porter à ébullition et laisser le sucre caraméliser ; ajouter ensuite les espressos
- Ajouter les tranches de pomme
- Faire cuire à feu doux pendant 10 minutes
- Ajouter la gélatine essorée au mélange et la laissez fondre en remuant délicatement
- Laisser refroidir et mettre la préparation au réfrigérateur
- Une fois la gélatine prise, enlever les tranches de pomme et les gousses de vanille, puis couper la gelée en petits cubes
- Couper les amarettis en deux et les placer sur des assiettes individuelles
- Ajouter les petits cubes, les tranches de pomme et la moitié de la crème fouettée
- Saupoudrer avec les amandes effilées grillées
- Décorer avec le reste de crème fouettée et de gousses de vanille
- Vous pouvez verser un espresso sur l'assiette pour un dessert plus doux et plus riche en café