NESPRESSO | RECIPES

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

15 min. Medium

MATÉRIEL

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

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

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

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle devienne souple
- Pelez les pommes, épépinezles et coupezles en douze tranches
- Coupez les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et extrayez les graines
- Mettez le sucre de canne roux, les graines de vanille et deux des gousses de vanille coupées dans une casserole (18 cm)
- Préparez 6 espressos avec les capsules Livanto ou Ristretto Decaffeinato (6 x 40 ml)
- Versez 50 ml d'eau, portez à ébullition et laissez le sucre caraméliser ; ajoutez ensuite les espressos
- Ajoutez les tranches de pomme
- Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes
- Ajoutez la gélatine essorée au mélange et laissezla fondre en remuant délicatement
- Laissez refroidir et mettez la préparation au réfrigérateur
- Une fois la gélatine prise, enlevez les tranches de pomme et les gousses de vanille, puis coupez la gelée en petits cubes
- Coupez les amarettis en deux et placezles sur des assiettes individuelles
- Ajoutez les petits cubes, les tranches de pomme et la moitié de la crème fouettée
- Saupoudrez avec les amandes effilées grillées
- Décorez 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