

DESSERT DE CAFÉ À LA VANILLE AVEC POMMES ET MACARONS AUX AMANDES

🕒 15 min. 🍷 Moyen



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle ramollisse
- Epeluchez, videz et découpez les pommes en 12 parts
- Coupez les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez-en les graines
- Placez le sucre de canne brun, les graines de vanille et deux des gousses découpées dans une casserole (18 cm)
- Préparez 6 capsules de *Livanto* ou *Ristretto Decaffeinato* dans un Espresso (6x40 ml)
- Versez 50 ml d'eau, portez à ébullition et laissez le sucre caramélisé, ensuite ajoutez les espressos
- Ajoutez les morceaux de pommes
- Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes
- Ajoutez la gélatine asséchée à la mixture et laissez-la se dissoudre, en mélangeant doucement
- Laissez refroidir dans le réfrigérateur
- Une fois que la gélatine a agi, retirez les morceaux de pomme et les gousses de vanille et coupez le dessert en petits cubes
- Coupez les amaretti (biscuits) en deux et placez-les dans des plats individuellement
- Ajoutez les petits cubes de gelée, les morceaux de pomme et la moitié de la crème fouettée
- Saupoudrez avec des amandes effilées grillées
- Décorez avec le restant de crème fouettée et des gousses de vanille
- Un espresso peut être verser sur la plat pour dessert de café encore plus riche et onctueux

MATÉRIEL

Plats Individuels
Casserole (18cm)
Tasse À Espresso
Verre À Espresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Capsules De Livanto Ou
Ristretto Decaffeinato
150g De Pommes À Dessert
Ou De Pommes À Cuir
Amaretti (Biscuit Aux
Amandes)
Feuilles De Gélatine
Cuillère À Soupe D'amandes
Effilées Grillées
Gousses De Vanille Coupé
Longitudinalement
100g De Sucre De Canne
Brun
150g De Crème Fouettée

INSPIRATIONS

