



Desserts glacés

# Semifreddo au café et aux fruits secs



**6h30** **25 min** **5 min** **6h** **218**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la crème chantilly

- 1 Sortir la crème au moment de réaliser la chantilly : elle doit être bien froide.
- 2 Mettre la crème dans un cul de poule et la fouetter jusqu'à ce qu'elle monte.
- 3 Ajouter le sucre petit à petit et fouetter juste le temps d'incorporer le sucre à la crème chantilly.
- 4 Réserver la chantilly au réfrigérateur.

## Étape 2

Préparation du semifreddo

- 1 Préparer le café et le faire refroidir.
- 2 Clarifier les oeufs. Les réserver dans deux culs de poule différents.
- 3 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 4 Faire dissoudre le café soluble dans le café froid et l'ajouter au mélange jaunes d'oeufs/sucre.
- 5 Mélanger les ingrédients et réserver.
- 6 Battre les blancs en neige bien ferme.
- 7 A l'aide d'une cuillère en bois, incorporer délicatement

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la crème chantilly

20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
50 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour le semifreddo

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Café soluble**  
0.5 verre(s) **Expresso**  
1 **Sel**  
20 g **Noix de pécan**  
13 g **Noisette(s) grillée(s)**

### Ingrédients pour le coulis au chocolat

50 g **Chocolat noir**  
1 c. à café **Maizena**  
1 c. à café **Rhum**  
1 **Expresso**  
1 c. à soupe **Sucre**

les blancs en neige à la crème.

- 8 Ajouter la crème chantilly petit à petit, toujours en remuant du haut vers le bas pour ne pas la faire démonter.
- 9 Remuer délicatement pendant une minute, jusqu'à obtenir une crème lisse et mousseuse.
- 10 Concasser grossièrement les noisettes et les noix de pécan et les ajouter à la crème. Remuer.
- 11 Verser la crème obtenue dans un moule à cake et la mettre au congélateur pour la faire solidifier.
- 12 Au bout d'une heure de congélation, sortir le semifreddo du congélateur et le remuer du haut vers le bas pour bien répartir les noisettes et les noix concassées, qui ont tendance à se déposer sur le fond du moule.
- 13 Remettre le semifreddo au congélateur et le faire reposer encore 5 heures.
- 14 Sortir le semifreddo du congélateur 10 minutes avant de le déguster.
- 15 Le semifreddo se déguste froid mais pas glacé, il doit avoir une consistance moelleuse.

**semoule**

**Ingrédients pour le dressage**

- 1 Noix de pécan
- 1 Cacao en poudre

### Étape 3

Préparation du coulis au chocolat et café

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un cul de poule.
- 2 Y ajouter le sucre, la maïzena, le rhum, le café et remuer.
- 3 Fondre les morceaux de chocolat et les autres ingrédients au bain-marie en remuant.
- 4 Une fois le chocolat fondu, retirer le cul de poule du feu et le laisser tiédir quelques minutes pour rendre le coulis au chocolat plus épais.

### Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la glace du congélateur et le découper en tranches.
- 2 Plonger la lame du couteau dans un bol d'eau chaude pour faciliter la découpe.
- 3 Déposer les tranches sur des assiettes.
- 4 Napper un des bords de la glace et une partie de l'assiette.
- 5 Décorer la partie nappée de la glace avec des noix concassées.
- 6 Saupoudrer l'assiette de cacao et servir aussitôt.