

Moka au café

Ingrédients :

Pour la génoise :

8 œufs
250g de sucre
150g de fécule
1 citron

Pour la crème :

250g de sucre
4 jaunes d'œufs
250g de beurre
½ tasse d'extrait de café

Travailler les 8 jaunes et les 250g de sucre ; ajouter les 8 blancs bien fermes et la fécule ; parfumer avec le jus de citron.
Faire cuire à feu doux 1heure environ.

Quand le gâteau est froid, le démouler et le couper en tranches horizontales.

Pour la crème : travailler les 250g de sucre avec les 4 jaunes ; ajouter le beurre amolli mais non fondu et travailler jusqu'à obtention d'une pâte homogène ; ajouter l'extrait de café.

Recouvrir chaque tranche de génoise avec la crème et reconstituer le gâteau ; décorer avec des noix et grains de cafés alcoolisés.

Laisser au moins 2h au frigo avant de le déguster.

Accord met et vin :

Un 1ère Côtes de Blaye ou un Banyuls.