

Bolo de Milho, maïs et fromage, crème anglaise au café blanc

Recette pour 4

Description

Nous voilà en Amérique latine, un gâteau ou un pain qui a su gagner toute l'Amérique du Nord

L'astuce du chef

Dans une situation idéale, infusez les grains de café dans le lait froid, la veille, recouvrez le tout d'un film alimentaire plastique.

Laissez l'infusion se faire dans le frigo durant toute une nuit minimum.

Ingrédients

Le Gâteau

- 4 Unité(s) Oeuf
- 330 Gr Sucre
- 100 Gr Beurre pommade
- 260 Gr Farine de maïs corsée
- 460 Ml Lait
- 240 Gr Fromage gruyère
- 22 Gr Levure chimique

Crème au café

- 500 Ml Lait
- 6 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 100 Gr Sucre
- 0.50 Tasse(s) Grains de café

Montage et finitions

- 4 Feuille(s) Menthe
- 12 Unité(s) Grains de café
- 12 Unité(s) Copeaux de noix de coco

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Gâteau au Maïs

Blanchissez les oeufs et le sucre à l'aide d'un fouet, ajoutez-y le beurre pommade, continuez à émulsionner le mélange durant 3 minutes environ.

Ajoutez par la suite dans l'ordre suivant, la farine de maïs, le lait, le fromage râpé, puis terminez avec la levure, réalisez tous les mélanges avec une spatule en pliant délicatement.

Versez le mélange dans un moule à cake, beurré et sucré (chemisage), laissez-le reposer sur le

comptoir 10 mn avant de l'enfourner.

Enfournez, 35 minutes à 170°C, suivant la puissance de votre four, ajuster la température ou le temps de cuisson.

Crème anglaise au café blanc

Portez le lait avec les grains de café et deux cuillères de sucre à ébullition, pendant ce temps, fouettez énergiquement les jaunes avec le reste du sucre (le mélange devrait blanchir un peu).

Une fois à ébullition baissez légèrement le feu, versez une bonne partie du lait sur les jaunes blanchis. Bien fouettez sans attendre, une fois le tout bien homogène, reversez dans la casserole pour compléter sa cuisson.

À l'aide d'une cuillère en bois, mélanger (vanner) sans cesser la crème sur le feu, attention de ne jamais atteindre l'ébullition (maximum 84°C).

Sortez la cuillère, placez-la de profil, passez votre doigt sur la cuillère, si le doigt laisse une marque, elle est cuite.

Versez la crème dans un bol, idéalement poser sur de la glace, il faut faire descendre la température le plus vite possible.

Passez au chinois pour récupérer les grains de café.

Montage et finition

Dans une assiette creuse ou bol, déposez un morceau de gâteau (biscuit) dans le fond de l'assiette.

Au dernier moment versez la crème anglaise au café blanc. Finalisez avec des feuilles de menthe et des grains de café, ou des mini boules croustillantes de chocolat.

Bon appétit!