



Narcisse nous fait découvrir



Le Moka au Café

Ingrédients pour 8 personnes

Génoise

- ✎ 4 Œufs
- ✎ 125g de Farine tamisée
- ✎ 125 g de Sucre Semoule

Crème au Beurre

- ✎ 250g de Beurre doux
- ✎ 40 g d'Eau
- ✎ Extrait liquide de Café
- ✎ Amandes hâchées ou effilées (finition)
- ✎ 200 g de Sucre
- ✎ 2 Œufs entiers + 2 jaunes
- ✎ Extrait liquide de Vanille



✎ *Préparation de la Génoise :*

- Mettre les œufs et le sucre dans le batteur et faire monter.
- Incorporer la farine tamisée à l'aide d'une maryse.
- Chemiser le moule à génoise (moule à manquer haut) et y déposer l'appareil.
- Mettre la génoise dans le four préchauffé à 180 ° C pendant 20 à 25 minutes.

✎ *Préparation de la Crème au Beurre :*

- Mélanger le beurre en pommade et réserver
- Dans un autre saladier, battre les œufs
- Dans une casserole, faire un sirop avec le sucre et l'eau (cela doit faire de petits filets)
- Ajouter délicatement le sirop dans les œufs et fouetter pour monter la crème (on doit pouvoir écrire dessus)
- Ajouter progressivement le beurre pommade puis l'extrait de café

✎ *Assemblage :*

- Découper la génoise sur 3 niveaux
- Etaler la crème au beurre à l'aide d'une spatule sur deux disques puis les assembler
- Avec le reste de crème au beurre, masquer le contour de la génoise afin de faire adhérer les amandes

Bon appétit !