



Une épice divinement chaleureuse: le café



Rien de tel qu'un café fraîchement préparé pour évoquer la douceur du matin – et mettre les sens en éveil dès les premières heures du jour.

Il se marie à merveille avec les autres arômes qui nous accompagnent pendant la saison froide: vanille, chocolat, cannelle ou cardamome. D'ailleurs, il suffit d'incorporer ces épices (sous forme de poudre) au café moulu avant de mettre ce dernier à infuser, afin d'obtenir en un tournemain une boisson finement aromatisée.

Le saviez-vous? Le beurre et la vanille intensifient le goût du café. Par ailleurs, s'il est associé au chocolat, le café rendra ce dernier un peu plus amer et intense.



Alors, rangez votre machine à café! Le moment est venu d'oser quelques expérimentations avec le café. Pour ce faire, rien de plus simple: versez un filet de café dans une sauce à la crème servie avec des champignons ou des pâtes. Quant à ceux qui prépareront les pâtes eux-mêmes, ils pourront directement incorporer quelques gouttes d'espresso à la pâte.

La règle veut que plus le grain est foncé, plus le goût du café sera profond et intense. Le trio café, sel et poivre, lui, formera un mélange idéal pour frotter des aliments avant leur cuisson. On pourra également associer le café à de l'huile d'olive, afin d'obtenir une marinade qui parfamera viandes rouges ou volailles.

En matière de dosage, plusieurs possibilités s'offrent à vous. Ainsi, on incorporera une pointe de café moulu directement aux mélanges d'épices, on rehaussera des sauces avec un filet d'espresso et, pour les pâtisseries, on utilisera du café instantané en poudre (extraits de café lyophilisés), à dissoudre dans de l'eau (1 cs d'eau chaude pour 1 cc de poudre instantanée). Pour préparer un sirop de café, on fera caraméliser 60 g de sucre dans une casserole, que l'on déglacera avec 200 ml d'espresso. Laisser réduire, conditionner dans une bouteille refermable et le tour est joué! Ce sirop fera des merveilles au moment de la confection de pâtisseries ou à l'heure de servir une boule de crème glacée.

Le café a sa place non seulement à côté du gâteau, mais également dans le gâteau. Il confère au biscuit un arôme agréablement chaud. Les Anglais l'ont compris depuis bien longtemps! Le «coffee and walnut cake», au café et aux noix, est traditionnellement dégusté à l'heure du thé. Le café, en tant que boisson, n'est donc plus un must. Noix, noisettes ou noix de pécan – ces fruits à coque sont les autres stars de ce gâteau raffiné.

Voici comment procéder: préchauffer le four à 180 °C. Chemiser deux moules à charnière (20 cm) avec du papier sulfurisé. Faire mousser 175 g de beurre et de sucre à l'aide du mixeur. Battre trois œufs et les incorporer délicatement à la préparation jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Mélanger 175 g de farine et 1 cc de poudre à lever, et incorporer le tout à la masse, à travers un tamis. Dissoudre 2 cc de café instantané en poudre dans 1 cc d'eau bouillante, puis l'ajouter à la préparation, avec 65 g de fruits à coque hachés au choix (p. ex. noix). Répartir la préparation dans les deux moules, bien lisser et laisser cuire 20 à 25 minutes (tester la cuisson à l'aide d'un bâtonnet). Déposer sur une grille et laisser refroidir. Pour le fourrage, dissoudre 1 cs de café instantané en poudre dans 2 cs d'eau chaude, et laisser refroidir. Fouetter la crème, puis incorporer le café. Badigeonner la moitié de la crème sur l'une des génoises. Recouvrir avec la seconde et étaler la crème restante dessus. Décorer, selon les goûts, avec une poignée de fruits à coque.

Un gâteau au café rehaussé de crème – voilà qui place le corps et l'esprit dans les meilleures dispositions pour contrer la rigueur de l'hiver.