

OSEZ LE CAFÉ

les accords surprenants des cafés de terroir en cuisine



*Recettes singulières nées
de la rencontre entre
un artisan torréfacteur
et un chef cuisinier*



Les recettes

Volaille pochée, panais et jus au café	13
Gravlax de truite au café	15
Risotto chanterelle et émulsion de café, râpé de noisette	17
Asperges blanches, condiment d'agrumes et vinaigrette au café	19
Tataki de bœuf	21
Œuf mollet, salade de champignons bruns, oignons caramélisés au café	23
Gâteau basque au café	25
Madeleine aux zestes de citron et pointe de café	27
Cœur coulant café, cannelle, chocolat	29
Cheesecake café et fruits confits	31
Tartelette café, chocolat, gingembre	33
Macaron marmelade d'orange et crème de café	35
Tiramisu à la crème de marron	37
Latte d'avoine	39

OSEZ LE CAFÉ

*les accords surprenants
des cafés de terroir en cuisine*

Nous marquons l'anniversaire de nos 15 ans en SCOP avec ce beau livre de recettes à base de café, notre cœur de métier d'artisan torréfacteur depuis 1981.

Dans ce livre, nous vous proposons de découvrir les nombreux et surprenants accords des cafés de terroir en cuisine.

Nos 10 origines ont offert un terrain de jeu inspirant aux chefs cuisiniers, qui ont conçu des recettes aussi bien salées que sucrées. Des propositions audacieuses qui trouveront, nous l'espérons, toute leur place sur votre table.



LA MARMITE TRAITEUR

Les cuisiniers de La Marmite Traiteur ont créé et élaboré les recettes de ce livre. Tout comme nous, ce traiteur pas comme les autres porte les couleurs de l'Économie Sociale et Solidaire.

Il fait partie du réseau Envol 33, une entreprise d'insertion par l'activité économique implantée en Gironde depuis 25 ans. Envol 33 et ses différents sites de restauration, dont la Marmite Traiteur, accompagnent des personnes en difficulté, en situation de handicap ou en situation précaire, vers un retour à l'emploi, dans la recherche d'un logement ou l'apprentissage du français. La Marmite Traiteur propose aux gourmets de Bordeaux métropole une cuisine française, saine, gourmande et raffinée déclinée en plats préparés, buffets, cocktails et en plateaux-repas.

Pour réaliser ce livre, nous leur avons donné pour mission de réaliser des recettes pour sublimer nos origines de café bio et équitables. Nous remercions les cuisiniers qui ont brillamment relevé le défi.



CAFÉ MICHEL | TERRA ETICA

Pessacais de cœur depuis 40 ans, nous sommes pionniers du café issu du commerce équitable en magasin bio. Nous torrèfions artisanalement des cafés achetés à des coopératives de petits producteurs. Ensemble, nous créons des filières bio, engagées et transparentes pour une agriculture paysanne vivante. Nous développons des méthodes de torrèfaction douce adaptées à chacune de nos 10 origines. Notre enjeu au quotidien est de mettre en valeur les caractères aromatiques de nos arabicas de terroir et le savoir-faire des producteurs qui les cultivent.

Nous proposons aussi une gamme de produits d'épicerie sous la marque Terra Etica 100% bio et équitable. Chocolat, sucre, épices, ... offrent un moyen aux coopératives de producteurs de diversifier leurs revenus.

En 2007, les salariés reprennent l'entreprise menacée de disparition en Société Coopérative et Participative, SCOP. Ce tournant garantit notre indépendance, réaffirme notre ancrage local et la poursuite de nos engagements en faveur de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Un pari réussi grâce au soutien de fidèles partenaires, consommateurs et autres amateurs d'arômes. Tous soucieux d'une juste rémunération des producteurs pour assurer la transition agroécologique et sociale. Merci.





MAJOMUT

Défendre les droits
des communautés au Chiapas



CESMACH

Améliorer la vie quotidienne
des familles de producteur



APODIP

Des pratiques agro-écologiques pour
protéger une réserve de biosphère



ASORBAGRI

Redonner de l'autonomie
aux producteurs



COMSA

Inventer des pratiques
agroécologiques innovantes



COSURCA

Se libérer des cultures illégales
avec le commerce équitable

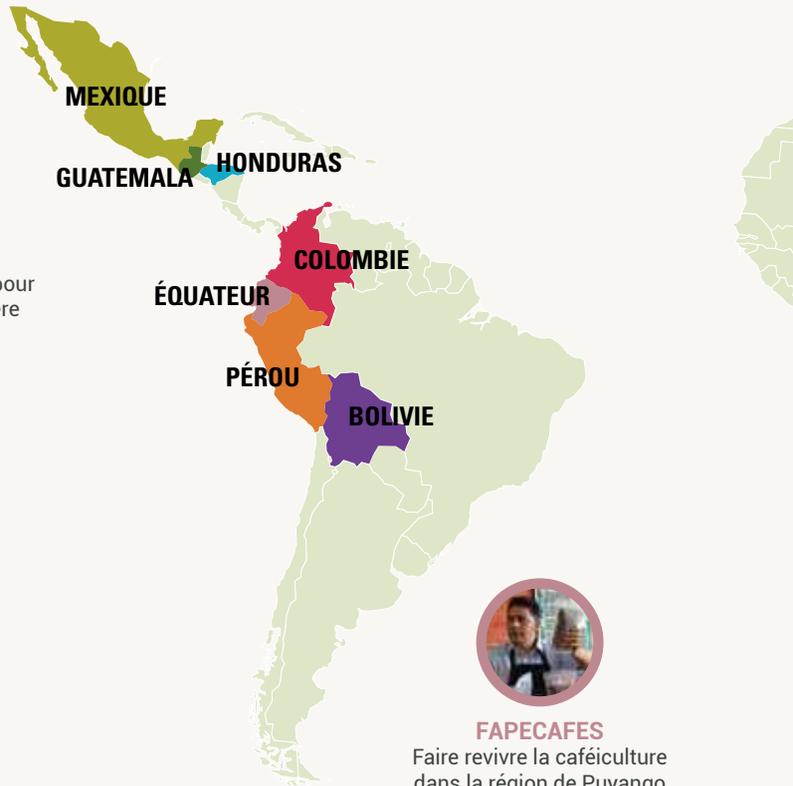


FONDO PAEZ

Faire vivre l'identité du peuple Páez

LES COOPÉRATIVES

Nos cafés sont cultivés et récoltés par
à des coopératives autonomes



FAPECAFES

Faire revivre la caféiculture
dans la région de Puyango



NORANDINO

Redonner aux producteurs un rôle
pivot dans les filières alimentaires

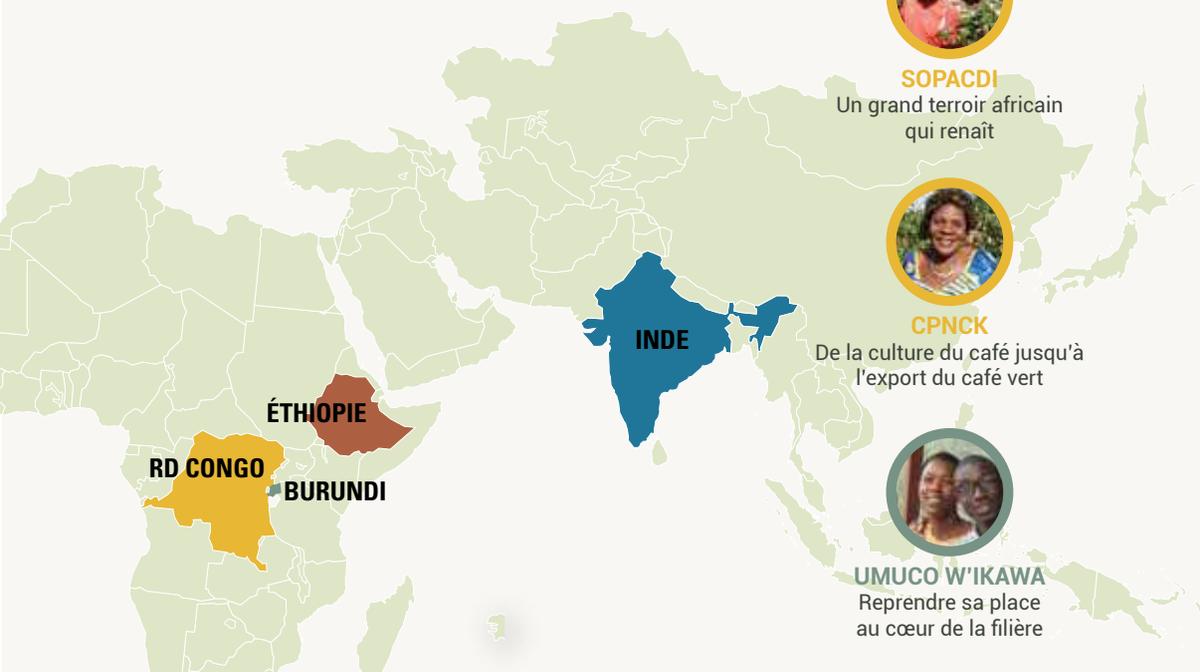


ORO VERDE

Préserver la biodiversité
amazonienne

DE CAFÉICULTEURS

... des petits producteurs appartenant
... omes et démocratiques.



SOPACDI

Un grand terroir africain
qui renaît



CPNCK

De la culture du café jusqu'à
l'export du café vert



UMUCO W'IKAWA

Reprendre sa place
au cœur de la filière



SOL Y CAFÉ

Une coopérative forte au service
des producteurs



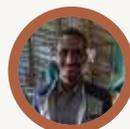
DAMOTA WOLAYTA

Des revenus complémentaires
aux productions vivrières



ILLAMPU

Des pratiques agro-écologiques
pour préserver un grand terroir



ROMIA UNION

Un pionnier du mouvement
coopératif en Éthiopie



UNION PROAGRO

Protéger la forêt et préserver
la biodiversité

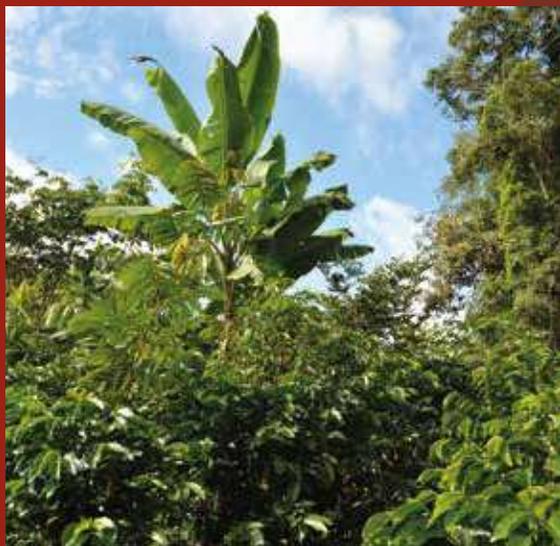


FAIRTRADE ALLIANCE KERALA

Agir pour l'autonomie et la résilience
des producteurs

DES CAFÉS AGROFORESTIERS

Nos cafés proviennent de parcelles agroforestières aux cultures diversifiées plus résistantes au changement climatique et favorables à la biodiversité.



En général, les producteurs possèdent de petites parcelles (2 hectares en moyenne) qui réunissent différentes espèces végétales : grands arbres d'ombrage, cacaoyers, caféiers, bananiers, igname, manioc... Les espèces, cultivées ou non, s'apportent mutuellement des services écosystémiques qui améliorent les rendements sans intrants chimiques tout en protégeant la biodiversité.

Le caféier à l'état sauvage se développe naturellement dans les forêts tropicales humides. Les grands arbres alimentent sa croissance en puisant dans les profondeurs des minéraux. Leurs feuilles, une fois

tombées, viennent apporter de la matière organique au sol. Ces grands arbres favorisent aussi l'infiltration de l'eau dans les sols et évitent les ruissellements lors des grandes pluies ou l'assèchement des caféiers en période de forte chaleur. Des plantes fixatrices d'azote, comme les légumineuses, sont présentes dans les parcelles : elles améliorent aussi la fertilité des sols.

Au-delà d'apporter le nécessaire aux caféiers, ces différentes cultures sur une même parcelle permettent au producteur de diversifier ses revenus.



DES CAFÉS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE



Nos cafés sont labellisés Symbole des Producteurs Paysans, un label de commerce équitable dont les critères sont définis par les producteurs eux-mêmes. Nous travaillons avec des coopératives dans la durée et nous achetons leurs récoltes de café à un prix juste.

En moyenne, en 2021, nous avons acheté nos cafés verts à 240 \$ le quintal. Ce prix est calculé pour chaque coopérative sur

la base des coûts de revient. Il couvre les besoins d'une vie décente – santé, éducation, alimentaire – pour le producteur et sa famille.

Le commerce équitable permet aussi aux coopératives, avec la prime de développement, d'investir par exemple dans du nouveau matériel de séchage, de développer des projets communautaires ou encore de financer des formations pour dynamiser les pratiques agroécologiques.

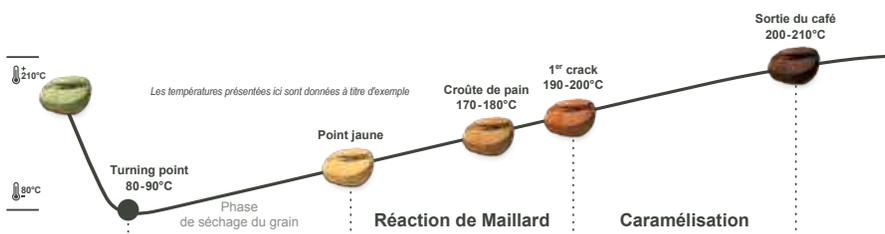
L'ART DE LA TORRÉFACTION ARTISANALE : 15 MINUTES DÉCISIVES

A chaque café, ses arômes et ses saveurs. Producteurs, coopératives, torréfacteur : tous, nous participons de la cerise à la tasse à la diversité des profils aromatiques des cafés.

En tant que torréfacteur, notre rôle est de dévoiler toutes les subtilités d'un café vert. En fonction de l'origine et du terroir, nous travaillons différentes recettes de torréfaction qui révèlent arômes et saveurs et rendent le grain de café partiellement soluble de l'eau.

Chacun de nos cafés présente un profil aromatique singulier. Les chefs cuisiniers ont sélectionné le profil qui s'accorde tout en évidence avec la combinaison de saveurs des recettes.

AU CŒUR DU TORRÉFACTEUR



La Réaction de Maillard pour les arômes

Ce phénomène est à l'origine de la création des centaines de molécules aromatiques du café. De 250 précurseurs d'arômes contenus dans le café vert avant torréfaction, la Réaction de Maillard génère plus de 800 composés aromatiques dans le café torréfié. Un ensemble complexe de réactions chimiques est à l'œuvre au cœur du torréfacteur dès 150°C. On peut retenir qu'à cette température, les acides aminés, les protéines et les glucides présents dans les grains de café se combinent, déclenchent le brunissement des grains et la production d'arômes.

La Caramélisation pour les saveurs

Cette réaction chimique organique commence dès lors que la température à l'intérieur du torréfacteur avoisine 170°C. Le saccharose contenu dans le grain s'oxyde et génère des sucres dits invertis, le glucose et le fructose. L'apport continu de chaleur conduit à la polymérisation de ces sucres à l'origine de nouvelles saveurs. Plus la torréfaction avance, plus l'acidité diminue au profit de l'amertume. Les torréfactions plus légères donneront des cafés plus acidulés, fruités avec des sucres naturels préservés et une texture plus légère.

Nous privilégions les torréfactions moyennement poussées dites Robe de moine qui donnent un café plus acidulé, fruités avec des sucres naturels préservés et une texture en bouche plus légère. Une torréfaction plus foncée provoque une acidité moindre, beaucoup de sucres caramélisés, une certaine amertume et une texture en bouche plus épaisse.

Volaille pochée, panais et jus au café

Le choix du chef : Arabica Équateur, terroir de Loja



PERSONNES



PRÉPARATION

15 min

CUISSON DE LA PURÉE DE PANAIS

50 min

CUISSON DE LA VOLAILLE POCHÉE



Altitude : 900 > 1500 m

Variétés : Catimor, Caturra,
Tipica et Colombia 6

Terroir : Loja

INGRÉDIENTS

10 g de café moulu
Équateur

2 filets de volaille

250g de parure de
volaille*

500g de panais

1 oignon

1 gousse d'ail

1 carotte

30g de beurre doux

500g d'eau (ou 500ml)

1L d'huile pour friture

*parties restantes après
avoir paré la viande (os,
nerfs...)

1. Commencer par cuire les $\frac{3}{4}$ du panais dans de l'eau bouillante et salée pendant 15 min.
2. Pendant ce temps, confectionner la sauce dans laquelle la volaille va être cuisinée. Commencer par émincer l'oignon et la carotte et les disposer dans un ramequin.
3. Dans la poêle, faire revenir les parures de volaille. Une fois les parures colorées ajouter l'oignon et les carottes émincées, puis l'ail écrasé.
4. Ajouter l'eau dans la poêle et laisser cuire pendant 40 min.
5. Égoutter le panais et le mixer avec le beurre pour réaliser la purée.
6. Avec le reste du panais, réaliser des chips de 2 à 3 mm d'épaisseur et les plonger dans l'huile de friture pendant à peine une minute.
7. Après les 40 min de cuisson, retirer le jus de volaille du feu et y ajouter le café moulu. Le laisser infuser 5 min, puis filtrer le jus à l'aide d'un chinois dans une casserole.
8. Remettre le jus sur le feu sans le faire bouillir et y plonger les filets de volaille pendant 10 min.
9. Débarrasser les filets et préparer les assiettes avec la purée, les chips de panais, et napper le tout avec la sauce au café.



Le bon accord

Le café Equateur et ses notes de sucre roux relève la volaille pochée et s'harmonisent parfaitement avec les notes de muscades que délivre la douceur du panais.

Gravlax de truite au café

Le choix du chef : Arabica Colombie, terroir de Cauca



PERSONNES



PRÉPARATION

24 h

TEMPS DE REPOS



Altitude : 800 > 1900 m

Variétés : Tipica, Colombia 6 et Castillo

Terroir : Cauca

1. Mélanger le gros sel, le poivre, le sucre et le café moulu et déposer la moitié du mélange au fond d'un plat. Y placer les filets de truites et les recouvrir avec le reste du mélange.
2. Laisser mariner pendant 12 heures au frais.
3. Rincer les filets de truite délicatement à l'eau et les disposer dans un plat propre. Recouvrir le plat d'un torchon et les laisser sécher au frais pendant 12 heures.
4. Servir.

INGRÉDIENTS

10g de café moulu
Colombie

25g de sucre de canne
complet

20g de poivre noir
mignonette*

500g de filet de truite
parée**

50g de gros sel

*poivre grossièrement
concassé

**sans la peau ou les parties
non comestibles

Le bon accord

Les subtiles notes d'agrumes du café Colombie et la concentration des arômes de poissons que l'on retrouve dans le Gravlax dévoilent une très belle complexité aromatique.



Risotto chanterelle et émulsion de café, râpé de noisette

Le choix du chef : Arabica Guatemala, terroir d'Alta Verapaz



PERSONNES



PRÉPARATION

17 min

TEMPS DE CUISSON



Altitude : 1000 > 1500 m

Variétés : Bourbon, Caturra, Villalobos, et Tipica

Terroir : Alta Verapaz

INGRÉDIENTS

20 g de café moulu Guatemala

250 g de riz spécial risotto

1 oignon

1 gousse d'ail

250 g de chanterelles

50 ml de vin blanc

1 L de bouillon de volaille

10 noisettes torréfiées

100 ml de crème fraîche liquide

10 g d'huile d'olive

20 g de parmesan râpé

huile de cuisson

1. Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide, sans la faire bouillir. Une fois fumante, y verser le café moulu et laisser infuser 8 minutes. La passer ensuite au chinois et la réserver dans une casserole.
2. Dans une autre casserole, faire revenir les chanterelles avec la moitié de la gousse d'ail. Une fois cuites, les débarrasser dans un récipient. Dans cette même casserole, faire revenir, sans coloration, le reste de l'ail et l'oignon émincé.
3. Ajouter le riz et le nacrer*, puis déglacer** avec le vin blanc.
4. Faire réduire à sec***.
5. Ajouter le bouillon au fur et à mesure de la cuisson en remuant. Laisser mijoter 17 min pour obtenir un risotto ferme et crémeux.
6. Une fois la cuisson du riz terminée, ajouter les chanterelles, l'huile d'olive et le parmesan, puis mélanger le tout.
7. Dans une assiette creuse, dresser le risotto.
8. Au moment de servir, réaliser l'émulsion à partir de la crème infusée au café tiède (70°C). Pour cela, utiliser un mixeur plongeant en le plaçant de manière à ce qu'il soit à moitié à l'air, à moitié dans la sauce et mixer par petits à-coups.
9. Déposer la mousse sur le risotto et râper les noisettes torréfiées au-dessus.

*rendre le riz translucide

**verser un liquide afin de récupérer les sucs de cuisson

***chauffer jusqu'à évaporation



Le bon accord

Les notes chocolatées du café Guatemala forment une alliance parfaite avec la saveur boisée des chanterelles et la saveur torréfiée apportée par les noisettes.

Asperges blanches, condiment d'agrumes et vinaigrette au café

Le choix du chef : Arabica Bolivie, terroir des Yungas



PERSONNES



PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON POUR LE CONDIMENT D'AGRUMES

10 min

TEMPS DE CUISSON POUR LES ASPERGES



Altitude : 900 > 1400 m

Variétés : Tipica et Catimor

Terroir : Yungas

INGRÉDIENTS

5 g de café moulu Bolivie

20 g de sucre de canne complet

15 asperges blanches

3 citrons jaunes bio*

1 orange bio*

1 orange sanguine bio*

1 pincée de sel

50 ml d'huile d'olive

50 ml de vinaigre de cidre

100 ml d'huile de pépin de raisin (ou colza)

1. Pour réaliser la compotée d'agrumes, dans un mixeur, commencer par couper en morceaux 1 citron et les 2 oranges. Presser les 2 autres citrons, et ajouter le jus dans le mixeur. Ajouter le sucre et le sel et mixer le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et compacte.
2. Cuire la mixture pendant 30 min à feu doux, puis mixer à nouveau en ajoutant l'huile d'olive et réserver au frais.
3. Éplucher toutes les asperges et en cuire 12 à la vapeur, pendant 10 min.
4. Prendre les 3 asperges restantes, et avec un économiseur, réaliser des copeaux (fines tranches sur la longueur) puis les mettre dans une eau glacée.
5. Dans une poêle, faire chauffer l'huile de pépin de raisin et y ajouter le café moulu. Retirer du feu et laisser infuser 5 min.
6. Filtrer l'huile à l'aide d'un chinois afin d'y retirer le café moulu. Ajouter le vinaigre de cidre à l'huile pour réaliser la vinaigrette.
7. Dans une assiette, déposer les asperges cuites, quelques points de compotée d'agrumes, les copeaux d'asperges crues et napper le tout avec la vinaigrette de café.

**au-delà d'être nuisibles pour la biodiversité, les pesticides qui se trouvent principalement sur la peau des fruits sont dangereux pour la santé. Dans cette recette où la peau des fruits est nécessaire, il est conseillé d'utiliser des fruits issus de l'agriculture biologique.*



Le bon accord

Les notes acidulées du café Bolivie qui réveillent nos papilles se complètent à merveille avec les notes amères et végétales des asperges dévoilées en fin de bouche.

Tataki de bœuf

Le choix du chef : Arabica Honduras, terroir de Marcala



PERSONNES



PRÉPARATION

12 h

TEMPS DE REPOS



Altitude : 900 > 1500 m

Variétés : Lempira et Tipica

Terroir : Marcala (AOP)

INGRÉDIENTS

30 g de café moulu
Honduras

30 g de sucre de canne
complet

5 g de gingembre moulu

600 g de rumsteck

100 ml de sauce soja
salée

20 ml d'huile neutre
(pépin de raisin ou
colza)

50 ml d'huile de sésame

20 g de beurre doux

1 jus de citron vert

1 bâton de citronnelle

½ bouquet de coriandre
fraîche

1 gousse d'ail

2 cébettes

1. Mélanger dans un plat, la sauce soja salée, l'huile neutre, l'huile de sésame, le jus de citron vert, la citronnelle ciselée, le gingembre, la gousse d'ail écrasée, le sucre de canne complet, le café moulu et les queues de coriandre (les feuilles pourront être utilisées pour la décoration de l'assiette).
2. Bien mélanger.
3. Dans une poêle, faire chauffer le beurre, puis faire colorer le rumsteck pendant 45 secondes, pour qu'il obtienne une belle croûte sur chaque face.
4. Déglacer* avec un fond d'eau et débarrasser le tout dans la marinade. Couvrir d'un couvercle hermétique et réserver au frais pendant 12 h.
5. Suite au temps de repos, retirer la viande de la marinade et la trancher en fines lamelles.
6. Passer la marinade au chinois afin d'enlever les résidus, puis la faire chauffer jusqu'à ébullition avant de l'arrêter.
7. Dresser la viande sur une assiette et y verser la marinade. Parsemer l'assiette avec les feuilles de coriandre et les cébettes émincées.

*verser un liquide afin de récupérer les sucs de cuisson



Le bon accord

Ce plat procure une vraie explosion de sensations avec les saveurs sucrées, salées, épicées du tatakoi qui s'entremêlent avec les notes chocolatées du café d'origine Honduras.

Œuf mollet, salade de champignons bruns, oignons caramélisés au café

Le choix du chef : Arabica Congo, terroir du Lac Kivu



PERSONNES



PRÉPARATION

5 min

TEMPS DE CUISSON



Altitude : 1400 > 2000 m

Variété : Bourbon

Terroir : Lac Kivu

1. Cuire les œufs dans leurs coquilles à l'eau bouillante salée pendant 5 min et les passer immédiatement sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.
2. Émincer les oignons et dans une poêle, les faire revenir avec le beurre et le sucre.
3. Une fois caramélisés, les déglacer avec un café expresso. Puis laisser refroidir.
4. Émincer les champignons.
5. Dans une assiette, déposer les oignons caramélisés, et les champignons émincés, ajouter un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et enfin l'œuf mollet débarrassé de sa coquille.

INGRÉDIENTS

15 g de café Congo Kivu

20 g de sucre de fleur de palmier

4 œufs

40 g de beurre doux

250 g de champignons bruns

5 oignons jaunes

1 filet d'huile d'olive

1 filet de vinaigre balsamique

Le bon accord

Le café Congo, sa légère acidité et ses notes de citron, viennent s'équilibrer avec les notes sucrées de l'oignon et les saveurs salées et boisées des champignons bruns.



Gâteau basque au café

Le choix du chef : Arabica Burundi, terroir Buyengero



PERSONNES



PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

TEMPS DE REPOS



Altitude : 1500 > 2000 m

Variété : Bourbon

Terroir : Buyengero

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

250 g de sucre de canne complet

250 g de beurre doux

2 jaunes d'œufs

1 œuf entier

10 g de levure chimique

340 g de farine

1 bouchon de rhum blanc

Pour la crème pâtissière

50 g de café Burundi

200 g de sucre de canne complet

60 g de farine

500 g de lait demi-écrémé

4 jaunes d'œufs

1 gousse de vanille

1. Commencer par réaliser la crème pâtissière. Porter à ébullition le lait avec la vanille et incorporer le café moulu. Infuser pendant 5 min.
2. Dans une autre casserole, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, puis la farine et verser le lait infusé sur le mélange. Porter le tout à ébullition tout en remuant. Débarrasser dans un plat, puis laisser refroidir au frais.
3. Réaliser la pâte : dans un robot pâtissier* ou à la main, mélanger le beurre, le sucre, la farine, et la levure dans un premier temps. Puis ajouter les œufs et le rhum. Pétrir pendant 5 min.
4. Dans un moule**, étaler une première couche de pâte, en la remontant sur les bords.
5. Verser la crème au café sur la pâte et recouvrir une nouvelle fois de pâte.
6. Laisser reposer une heure au frais avant d'enfourner à 160°C pendant 30 min.

*le robot pâtissier avec l'ustensile "feuille" est à privilégier pour réaliser un meilleur sablage

**le moule recommandé mesure 10 cm de diamètre et 5 cm de hauteur

Le bon accord

Les arômes intenses du café Burundi et ses saveurs d'agrumes viennent parfumer l'onctueuse crème pâtissière de ce gâteau basque.



Madeleine aux zestes de citron et pointe de café

Le choix du chef : Arabica Pérou, Piémont amazonien



MADELEINES



PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON



Altitude : 800 > 1500 m

Variétés : Tipica, Catura et Catimor

Terroir : Piémont amazonien

1. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine, la levure, le zeste de citron.
3. Réaliser le beurre infusé au café : fondre le beurre et y ajouter le café moulu. Le laisser infuser pendant 5 min et le filtrer à l'aide d'un chinois.
4. Ajouter le beurre infusé au café à la préparation, ainsi que le miel et bien mélanger le tout.
5. Beurrer les moules à madeleines et verser la pâte.
6. Enfourner à 240°C pendant 5 min et baisser à 200°C pendant 10 min.

INGRÉDIENTS

30 g de café Pérou moulu

200 g de sucre de canne complet

100 g de jaune d'œufs (= 4 jaunes d'œufs)

150 g de blancs d'œufs* (= 5 blancs d'œufs)

325 g de beurre

30 g de miel

250 g de farine

5 g de levure chimique

Le zeste d'1 citron jaune

*en pâtisserie le grammage est très important

Le bon accord

Des arômes de début de printemps se dévoilent tout en douceur avec le citron, le miel de la madeleine et les saveurs de fruits rouges du café Pérou.



Cœur coulant café, cannelle, chocolat

Le choix du chef : Arabica Bolivie, terroir des Yungas



PERSONNES



PRÉPARATION

7 min

TEMPS DE CUISSON



Altitude : 900 > 1400 m

Variétés : Tipica et Catimor

Terroir : Yungas

1. Réaliser le beurre infusé au café : fondre le beurre et y ajouter le café moulu. Le laisser infuser pendant 5 min et le filtrer à l'aide d'un chinois.
2. Faire fondre le chocolat dans le beurre précédemment filtré.
3. Dans un saladier mélanger les œufs, le sucre et la cannelle.
4. Mélanger les deux appareils* ensemble.
5. Garnir des petits moules en aluminium ou silicone et enfourner à 170°C pendant 5 à 7 min.

*mélange de différents ingrédients

INGRÉDIENTS

20 g de café moulu

Bolivie

75 g de sucre de canne
complet

80 g de chocolat noir
dessert

75 g de beurre

3 œufs entiers

Le bon accord

Un dessert réconfortant où la force et la douceur de la cannelle viennent souligner les arômes de fruits rouges du chocolat et l'acidité du café Bolivie.



Cheesecake café et fruits confits

Le choix du chef : Arabica Guatemala, terroir d'Alta Verapaz



PERSONNES



PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 nuit + 2h

TEMPS DE REPOS



Altitude : 1000 > 1500 m

Variétés : Bourbon, Caturra, Villalobos, et Tipica

Terroir : Alta Verapaz

INGRÉDIENTS

50 g de café moulu Guatemala

300 g de sucre de canne complet

1 kg de fromage frais à tartiner

200 g de crème fraîche liquide (35% de matière grasse)

200 g de farine

100 g de beurre

60 g d'abricot secs

60 g de pruneaux

1. Commencer par réaliser le biscuit en mélangeant le beurre fondu, la farine, le sucre et les fruits secs taillés en brunoise*.
2. Tapisser une plaque d'un papier sulfurisé et déposer la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Enfourner à 150°C pendant 15 min.
3. Pour l'appareil** : infuser toute une nuit le café moulu avec la crème fraîche.
4. Le lendemain, passer la crème au chinois et mélanger à l'aide du batteur le fromage frais et la crème infusée.
5. Mouler le biscuit dans le fond de petits moules*** et garnir de l'appareil à cheesecake.
6. Laisser reposer au frais pendant 2 heures avant de servir.

*coupés en petits cubes

**mélange de différents ingrédients

***il est aussi possible de réaliser la recette dans un grand moule

Le bon accord

Les notes de chocolat noir du café Guatemala viennent amplifier le côté gourmand de ce cheesecake aux milles saveurs.



Tartelette café, chocolat, gingembre

Le choix du chef : Arabica Mexique, terroir de l'Alto Chiapas



PERSONNES



PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

TEMPS DE REPOS



Altitude : 1000 à 1500 m

Variétés : Bourbon, Caturra, Villalobos, et Tipica

Terroir : Alto Chiapas

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

280g de beurre
4 œufs entiers
160g de sucre glace
50g de poudre d'amande
420g de farine

Pour la garniture

30 g de café moulu Mexique
300g de chocolat Noir dessert
10g de gingembre moulu
340g de crème fraîche liquide
5g de miel

1. Commencer par réaliser la pâte à tarte en mélangeant dans un saladier (avec les mains ou un robot) le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et les œufs.
2. Étaler la pâte et foncer un moule à tarte. Cuire à 150°C pendant 20 min avec des billes de charges sur un papier sulfurisé au-dessus de la pâte.*
3. Réaliser ensuite la ganache. Faire chauffer la crème fraîche, une fois fumante, y verser le café moulu. Laisser infuser 5 min et filtrer la crème à l'aide d'un chinois.
4. Dans une casserole, remettre la crème à chauffer, sans jamais la porter à ébullition. Y ajouter le miel et le gingembre.
5. Dans un saladier, déposer le chocolat en morceaux et verser la crème chaude au-dessus en mélangeant avec un fouet.
6. Verser la ganache dans le fond de pâte préalablement cuit.
7. Laisser refroidir une heure au frais avant de servir.

**les billes de charge servent à faire une pré-cuisson sans que la pâte ne souffle, on peut aussi utiliser des haricots secs*

Le bon accord

Les notes équilibrées du café Mexique viennent adoucir la puissance du chocolat noir et du gingembre tout en lui donnant de la gourmandise.



Macaron marmelade d'orange et crème de café

Le choix du chef : Arabica Éthiopie, terroir de Sidamo



MACARONS



PRÉPARATION

50 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

TEMPS DE REPOS



Altitude : 1200 à 2200 m

Variétés : Aromia, Mikéya et Moria

Terroir : Sidamo

INGRÉDIENTS

Macarons

150 g de poudre d'amande

150 g de sucre glace

110 g de blanc d'œuf*
(= 4 blancs d'œufs)

150 g de sucre de canne

37 g d'eau

Marmelade d'orange

3 oranges

20 g de sucre

2 g de sel

5 g d'huile d'olive

Crème de café

50g de café Éthiopie moulu

500 ml de lait demi-écrémé

4 jaunes d'œufs

100 g de sucre

60 g de farine

1. Crème de café : mélanger le lait avec le café moulu et laisser infuser toute la nuit au frais. Filtrer le lait à l'aide d'un chinois, puis, dans une casserole, le porter à ébullition.
2. Dans une autre casserole, mélanger les jaunes d'œufs le sucre et la farine. Verser le lait chaud sur le mélange, mettre le tout sur le feu et porter à ébullition tout en remuant. Une fois que le mélange a atteint l'ébullition, débarrasser et réserver au frais.
3. La marmelade d'orange : couper une orange entière en morceaux et presser le jus des deux autres.
4. Mixer le tout avec le sucre et le sel, et faire cuire à feu très doux pendant 20 min. Mixer à nouveau et incorporer l'huile d'olive.
5. Les macarons : tamiser la poudre d'amande et le sucre glace dans un saladier. Incorporer la moitié des blancs d'œufs.
6. Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau à 118°C.
7. Monter le reste des blancs d'œufs en neige avec le mélange d'eau et de sucre. Puis, baisser la vitesse du robot jusqu'à obtenir une chaleur à 50°C.
8. Mélanger les deux préparations à l'aide d'une maryse.
9. Pocher** sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Laisser croûter à l'air libre pendant 30 min et cuire à 180°C pendant 12 min.
12. Garnir les macarons avec la crème de café et la marmelade d'orange au centre.

*en pâtisserie le grammage est très important

**répartir une préparation avec une poche à douille.



Le bon accord

Le café Ethiopie, sa fine acidité et ses notes typiques de fleurs blanches, souligne parfaitement les notes acidulées de l'orange que l'on retrouve dans ces macarons.

Tiramisu à la crème de marron

Le choix du chef : Arabica Colombie, terroir de Cauca



PERSONNES



PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

2 h

TEMPS DE REPOS



Altitude : 800 à 1900 m

Variétés : Tipica, Colombia 6
et Castillo

Terroir : Cauca

1. Commencer par réaliser la génoise. Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre, les jaunes et terminer avec la farine et la levure.
2. Étaler sur une plaque et cuire à 145°C pendant 15 min.
3. Réaliser la crème. Chauffer la crème fraîche (attention à ne jamais la faire bouillir), verser le chocolat au lait et incorporer la crème de marron et le whisky.
4. Laisser refroidir 2 heures au frais.
5. Commencer l'assemblage en superposant des couches de génoise imbibées avec l'expresso et la crème de marrons.
6. Saupoudrer le tiramisu avec le cacao en poudre non sucré.

INGRÉDIENTS

2 expressos Colombie

130g de sucre de canne

*10g de poudre de cacao
non sucré*

6 œufs

130g de farine

*5g de levure chimique
(une demi càc)*

*250g de crème fraîche
liquide*

35g de chocolat au lait

56% de cacao

*125g de crème de
marron*

1 bouchon de whisky

Le bon accord

Dans ce dessert gourmand, le café Colombie par son côté acidulé apporte du peps à la douceur régressive de la crème de marron.



Latte d'avoine

Le choix du chef : Arabica Équateur, terroir de Loja



PERSONNES



PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

TEMPS DE REPOS



Altitude : 900 à 1500 m

Variétés : Catimor, Caturra,
Tipica et Colombia 6

Terroir : Loja

1. Dans un grand verre, faire couler un espresso du café origine Équateur.
2. Y ajouter une cuillère à soupe de sirop de noisette.
3. Dans un bocal en verre, chauffer le lait quelques secondes au four à micro-ondes. Le sortir, fermer le bocal et le secouer vivement pour former une mousse de lait. Verser le lait et sa mousse dans le verre d'espresso.
- 4 Servir chaud.

INGRÉDIENTS

1 *expresso café
équateur*

100 ml de lait d'avoine

1 càs de sirop de noisette

Le bon accord

Dans cette boisson, le lait d'avoine se conjugue tout en gourmandise avec les notes typiques de sucre roux et caramel du café Équateur et vient souligner les notes fruitées de cette origine.





**boutique et atelier
de torréfaction**

lundi, mardi, mercredi, jeudi
de 9h30 à 17h30
vendredi
de 9h00 à 17h00

Suivez-nous !



www.cafemichel.coop

SCOP CAFÉ MICHEL | TERRA ETICA - 5 avenue. Louis de Broglie - 33600 PESSAC

Si vous jetez ce livret, pensez au tri !