**Coffeeloos**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/10/Coffeeloos-octobre-2009-117-copie.jpg) **Pour 12 mini barquettes + 2 mini muffins**

**La Pâte à Spéculoos :**  
**-100 g de farine T55  
- 25 g de farine T110  
- 90 g de vergeoise brune  
- 50 g de beurre fondu froid  
- ¾ de càc de cannelle en poudre  
- 1 pincée de 4 épices  
- 1 pincée de sel  
- 1 càc de bicarbonate  
- 15 g de lait  
- 20 g de miel  
Les coques de chocolat :  
- 40 g de chocolat noir 70%  
La mousse de café :  
- 100 g de café fort  
- 1 càs de café lyophilisé  
- 100 g de crème liquide entière  
- 2 œufs  
- 1 feuille de gélatine (2 g)  
- 60 g de sucre (40 g + 20 g)  
Décor :  
- poudre de cacao amer  
- quelques carrés de chocolat**

**une plaque de mini barquettes et une de mini muffins en silicone  
Préchauffer le four à 160°C (Chaleur tournante).**

**La Mousse de Café :**Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.  
Faire chauffer le café et y dissoudre la poudre de café.  
Amener la crème à ébullition.  
Dans une casserole faire un caramel à sec en chauffant sans remuer 40 g de sucre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée.  
Hors du feu, ajouter en remuant le café chaud et la crème bouillante.  
Remettre sur feu doux en remuant pour dissoudre les cristaux de sucre.  
Battre les jaunes d'œufs et verser le caramel.  
Remettre sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et la faire dissoudre.  
Laisser refroidir en mettant le saladier dans un récipient d'eau froide.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec 20 g de sucre.  
Incorporer délicatement cette meringue à la crème refroidie.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.

**La Pâte à Spéculoos :**Faire chauffer le lait et le miel.  
Mélanger les farines, la vergeoise, les épices, le bicarbonate et le sel.  
Creuser un puits et y verser le beurre fondu et le lait et le miel chaud.  
Mélanger à la main pour amalgamer le tout et former une boule de pâte.  
Tasser la pâte dans les empreintes, en les remplissant jusqu'au bord.  
Enfourner pendant 20 min : La pâte va gonfler et un creux va se former au centre.  
Laisser refroidir dans le moule.  
Démouler avec précaution.

**La Coque :**Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au micro-ondes. Procéder en plusieurs fois en remuant entre chaque temps de chauffe jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.  
Répartir le chocolat dans chaque empreinte et l'étaler légèrement.  
Remettre les spéculoos dans les empreintes et presser doucement.  
Mettre au réfrigérateur et laisser une heure au minimum.

**La Finition :**Démouler les tartelettes.  
Garnir le creux de mousse au café.  
Garnir de cacao tamisé ou de filets de chocolat fondu, ou même napper entièrement de chocolat.  
Réserver au frais.  
Mettre à température ambiante 30 minutes avant de servir.