 **Crème au café aux étoiles**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/12/Cr%C3%A8me-au-caf%C3%A9-aux-%C3%A9toiles-4-4-DSCN1871_21747.jpg) **Pour  4 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de quatre-quarts pur beurre** [**Ker Cadélac**](http://www.kercadelac.fr/)**- 10 g de Maïzena  
- 30 g de sucre  
- 50 ml d'expresso  
- 200 ml de lait  
- pépites de chocolat  
- vermicelles en chocolat**

* Préparer l'espresso.
* Mélanger dans une casserole le sucre et la Maïzena.
* Verser le lait froid et le café en fouettant pour éviter les grumeaux.
* Mettre à chauffer sur feu moyen en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe.
* Couper à l'emporte-pièce des rondelles de gâteau et en mettre une dans le fond de chaque verrine.
* Répartir la moitié de la crème.
* Éparpiller des pépites de chocolat puis recouvrir du reste de la crème au café.
* Réserver au frais pendant au-moins 2 heures.
* Découper des étoiles dans des tranches de gâteau.
* Décorer les verrines, de vermicelles en chocolat et d'une étoile.