

MENU DE PÂQUES GOURMAND

4 CAFÉS EN GRAIN POUR UN REPAS
DE PÂQUES SUR MESURE



menu

*Café en grain
Moka Baraka Bio
de Green Lion Coffee*

Cocktails

L'éclat noir (avec alcool*)
Brume de mûres (sans alcool)

*Café en grain
Petal Storm
de 1895 Coffee designers
by Lavazza*

Entrée

Œufs mimosa, mayonnaise maison
au sel de café et herbes fraîches

*Café en grain
Stanley Blend
de Lugat*

Plat

Gigot d'agneau en croûte cacao & café,
pommes de terre grenailles
et salade fraîcheur

*Café en grain
Honduras Las Capucas bio
de Café Lomi*

Dessert

Café gourmand de Pâques :
espresso, financier et chocolat

Tous les cafés de ce menu sont disponibles sur maxicoffee.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES COCKTAILS

L'ÉCLAT NOIR (avec alcool)

INGRÉDIENTS

- 2 cl de Grand Marnier
- 1 cl de sirop de sureau
- 3 cl d'espresso
- Vin mousseux (selon vos goûts)
- Glaçons

PRÉPARATION

1. Secouez énergiquement à l'aide d'un shaker.
2. Filtrez le mélange dans un verre, puis ajoutez 9 cl de vin mousseux par-dessus.
3. Servez et dégustez immédiatement.



BRUME DE MÛRES (sans alcool)

INGRÉDIENTS

- 40 g de café moulu grossièrement
- 600 g d'eau filtrée
- 50 g de mûres séchées

PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans la French Press.
2. Laissez infuser au minimum 6 h.
3. Versez sur des glaçons.



ŒUFS MIMOSA, MAYONNAISE MAISON AU SEL DE CAFÉ ET HERBES FRAÎCHES



ASSOCIÉ AVEC LE CAFÉ PETAL STORM
DE 1895 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA



FACILE



6 PERSONNES

INGRÉDIENTS



Sel de café

- 10 g de café moulu
(mouture fine texture sel)
- 30 g de sel fin

Respecter le ratio 1 pour 3 pour un goût équilibré.

Mayonnaise maison au sel de café

- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe rase de moutarde
+ 1 cuillère à café bien pleine
- Environ 30 cl d'huile neutre
- Jus de citron (selon goût)
- Sel de café
- Poivre

Œufs mimosa

- 6 œufs durs
- Mayonnaise au sel de café
- Herbes fraîches
- Paprika
- Zeste de citron (option)

PRÉPARATION



Pour le sel de café

1. Étalez le café sur une plaque.
2. Torréfiez 5 à 7 minutes à 160 °C et laissez refroidir.
3. Mélangez avec le sel et mixez si besoin d'une texture plus fine.

Pour la mayonnaise maison au sel de café

1. Mélangez les jaunes d'œufs et la moutarde, laissez reposer 1 minute.
2. Incorporez l'huile très progressivement en fouettant jusqu'à obtenir une texture ferme et homogène.
3. Salez au sel de café, poivrez et ajoutez le jus de citron petit à petit.

Pour les œufs mimosa

1. Faites cuire les œufs 9 à 10 minutes, refroidissez et écalez-les.
2. Coupez-les en deux et récupérez les jaunes.
3. Écrasez les jaunes et mélangez-les avec la mayonnaise au sel de café.
4. Ajustez l'assaisonnement.
5. Garnissez les blancs et ajoutez des herbes fraîches, du paprika et un zeste de citron si souhaité.

GIGOT D'AGNEAU EN CROÛTE CACAO & CAFÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLES ET SALADE FRAÎCHEUR



ASSOCIÉ AVEC LE CAFÉ STANLEY BLEND
DE LUGAT



FACILE



6 PERSONNES

INGRÉDIENTS



Gigot

- 1 gigot d'agneau désossé (environ 1,6 kg)
- 2 c. à soupe d'avoine mixée ou chapelure (texture fine ou farineuse)
- 1 c. à soupe de grués de cacao mixés ou cacao poudre non sucré
- 2 c. à soupe de café moulu (mouture grossière)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pommes de terre grenailles

- 900 g de pommes de terre grenailles
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Plusieurs gousses d'ail écrasées
- Thym ou romarin
- Sel, poivre

Salade fraîcheur

- Jeunes pousses ou salade croquante
- Herbes fraîches (ciboulette, aneth etc...)
- Vinaigrette maison ou prête à l'emploi

PRÉPARATION



Pour les pommes de terre grenailles

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Lavez et séchez les pommes de terre grenailles.
3. Mélangez-les avec l'huile d'olive, l'ail, les herbes, le sel et le poivre.
4. Enfournes 15 minutes à 200 °C.
5. Sortez-les du four et réservez-les.

Pour le gigot

1. Salez et poivrez le gigot.
2. Faites-le dorer rapidement dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive, sur toutes les faces. Réservez.
3. Mélangez l'avoine mixée, le grué de cacao mixé (ou cacao non sucré) et le café moulu.
4. Enrobez ensuite le gigot avec le mélange pour former une croûte homogène.
5. Enfournes à 180 °C pour environ 55 à 58 minutes. Surveillez la cuisson à l'aide d'une sonde si possible (entre 58-62 °C pour une cuisson rosée à point).
6. Remettez les pommes de terre grenailles au four (en même temps que le gigot) pour terminer leur cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
7. À la sortie du four, laissez reposer le gigot 10 minutes sous un papier aluminium avant de le trancher.

CAFÉ GOURMAND DE PÂQUES : ESPRESSO, FINANCIER ET CHOCOLAT



ASSOCIÉ AVEC LE CAFÉ HONDURAS
LAS CAPUCAS BIO DE CAFÉ LOMI



FACILE



6 PERSONNES

INGRÉDIENTS



- 120 g de poudre d'amandes tamisée
- 90 g de sucre glace tamisé
- 60 g de farine
- 5 blancs d'œufs
- 145 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 espresso (par personne)

PRÉPARATION



1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine et le sel.
3. Fouettez légèrement les blancs jusqu'à l'obtention d'une mousse, sans les monter en blancs en neige. Incorporez-les au mélange sec.
4. Faites fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette. Laissez tiédir et filtrez pour retirer les résidus.
5. Incorporez le beurre à la préparation.
6. Beurrez les moules, remplissez aux trois-quarts et enfournez jusqu'à ce que les financiers soient dorés et fermes. Laissez refroidir.
7. Faites couler un espresso pour accompagner votre dégustation.

À savourer, accompagné d'un chocolat gourmand :
rocher au praliné, œufs de Pâques.



Tous les cafés de ce menu sont disponibles sur maxicoffee.com

Remerciements : À toutes celles et ceux qui ont participé à la réalisation de cet ouvrage. Conception et élaboration du contenu : Eva Tan en collaboration avec Clara Blanc, avec l'expertise café de Raphaël Mignon, Jérémie Puyo, Maëlle Labat et Mathilde Houze. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable. Mars - édition 2026