



Mousse au café



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 feuille de gélatine
75 ml d'expresso fort
200 grammes de crème entière
50 grammes de sucre cristallisé
1 cuillère à soupe d'arôme de vanille
3 blancs d'œufs

Méthode de préparation

- 1.** Laissez tremper la feuille de gélatine dans de l'eau pendant quelques minutes et pressez-la pour l'essorer. Laissez-la dissoudre ensuite dans le café chaud. Laissez refroidir.
- 2.** Fouettez la crème, le sucre et l'arôme de vanille jusqu'à obtenir un mélange qui a la consistance de la mayonnaise.
- 3.** Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les délicatement à la crème. Ajoutez le café froid et mélangez bien.
- 4.** Versez le mélange dans 4 petits verres et laissez la mousse se figer au réfrigérateur.