



Mousse blanche au café

- 🕒 Mise en place et préparation: env. 20 min
- 🕒 Laisser infuser: env. 12 h **Préparer la veille et laisser 1 nuit au frigo couvert**
- 📅 Mettre au frais: env. 1 h
- 🥕 végétarien

portion (1/4): 413 kcal, lip 36 g, glu 14 g, pro 5 g

Ingrédients

pour 4 personnes

2.5 dl de crème entière
40 g de grains de café
3 c.s. de sucre

40 g bâtonnets d'amandes
0.5 c.s. de sucre

100 g de crème fraîche (= 1 dl de crème)

Comment c'est fait:

1. Porter la crème à ébullition avec les grains de café et le sucre à feu moyen en remuant constamment. Retirer la casserole du feu, laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 12 heures.
2. Faire griller les amandes dans une poêle antiadhésive sans graisse. Ajouter le sucre, mélanger, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, laisser refroidir
3. Passer la crème au tamis dans un saladier (donne env. 280 g), bien égoutter. Ajouter la crème fraîche, la battre en neige ferme avec les fouets du batteur électrique. Couvrir la mousse et la mettre au frais pendant env. 1 heure. Prélever la mousse à l'aide d'une cuillère à soupe, la dresser sur des assiettes, parsemer d'amandes.

Donne: env. 4 dl de mousse

Conseil : Saupoudrer d'un peu de sucre glace.
