



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Mousse au café .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 150 g de sucre en poudre
- 3 c.à.s de café soluble décaféiné
- 300 ml de crème fraîche épaisse
- 6 gros œufs

- Dans une casserole faire chauffer à feu très doux la crème fraîche et 2 c.à.s et demi de café soluble
- Dans un saladier fouetter énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre
- Incorporer hors du feu à la casserole de café. Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sucre
- Incorporer délicatement les blancs en neige dans la préparation de café
- Répartir la mousse dans des ramequins et placer au réfrigérateur pendant 4 heures

*Astuce : Pour une texture plus ferme ajouter 1 c.à.s de Maizena à la préparation à base de café*

