

Mousse au café

- **Difficulté** : Moyen
- **Préparation** : 30 min / **Repos** : 4 h
- **Cuisson** : 10 min + temps pour la mousse

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le sirop de café :

- 150 g de sucre
- 15 cl de café

Pour la mousse au café :

- 30 cl de crème liquide
 - 4 oeufs
- 4 cuillères à soupe de sirop de café
 - 80 g de sucre
 - Une pincée de sel

Préparation :

Coulez 15 cl de café moulu ou l'infuser comme je le fais (je mous mon café grossièrement, je le mets dans une casserole avec l'eau, je fais chauffer ma casserole et ensuite je laisse infuser 30 min a couvert, au bout de la demi heure, je passe le café au chinois dans un filtre a café)

Préparer votre sirop de café :

Recettes de Caline

Dans une casserole, faire prendre le sucre en caramel (belle couleur blond à brun, attention ça va assez vite).Y verser doucement le café (afin que le caramel ne continu pas de cuire, au moment de verser le café dans la casserole, retirer la casserole du feu).

Remuer au fouet et laisser chauffer vivement pendant 5 minutes encore.
Laisser refroidir tranquillement, ça va prendre une texture bien sirupeuse.

Réalisez la mousse :

Séparez les jaunes de blancs d'oeufs.

Faire blanchir les jaunes avec le sucre.

Faire chauffer la crème dans une casserole.

Y ajouter 4 cuil à soupe de sirop de café.

Retirer du feu.

Versez progressivement cette préparation sur le mélange jaunes
+ sucre en mélangeant au fouet.

Remettre à chauffer à feu doux dans la casserole en remuant sans s'arrêter durant 10 min,
un peu comme pour obtenir la texture d'une crème anglaise épaisse.

Monter les blancs avec la pincée de sel. Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe
de sucre vers la fin pour les raffermir plus. ***

Laissez refroidir la crème dans un saladier avant d'incorporer
délicatement les blancs.

Recettes de Celine

Mettre au frais pour minimum 4 h

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!

AVIS

*** Pour ce qui est des blancs d'oeufs, je vous conseil de les monter
en neige à la dernière minute.