

Duo de mousse choco-spéculoos sur gelée de café

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / **Cuisson :** 5 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✓ 160 g de chocolat au lait à pâtisser
 - ✓ 8 spéculoos
 - ✓ 4 oeufs
- ✓ 6 g de gélatine en feuille
- ✓ 12 g de café soluble ou
20 g de café Italian Lover en grains
- ✓ 120 g de sucre en poudre

Préparation : *Recettes de Caline*

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Préparation :

– Avec café en grains :

N'ayant pas de café soluble, voilà comment j'ai procédé :

Versez 350 ml d'eau dans une casserole.

Concassez grossièrement 20 g de café en grains, versez-les dans la casserole d'eau.

Faites chauffer le tout puis laissez infuser 15 min. au bout de ce temps,
filtrez le tout.

Remettre le café dans la casserole (que vous aurez rincé sous l'eau)
puis ajoutez 120 g de sucre, et portez à ébullition, retirez du feu,
ajoutez les feuilles de gélatine ramollies et essorées.

(la suite de la recette continu au niveau de ** (l'astérisque)

– **Avec café soluble** *Recettes de Caline*

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, porter le sucre à ébullition avec 300 ml d'eau.
Retirer du feu.

Versez ce sirop sur le café soluble en remuant et ajouter les feuilles
de gélatine ramollies et essorées.

** Laissez reposer 3 min environ en remuant un peu et répartir dans
6 verrines . Faire prendre au froid
pendant au moins 30 min.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes, et réservez les blancs.

Faire fondre doucement au bain-marie le chocolat
cassé en morceaux.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs et les spéculoos grossièrement
brisés en mélangeant soigneusement.

Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel
et les incorporer délicatement à la préparation.

Recouvrir la gelée de café de mousse au chocolat/spéculoos.

Réservez au frais 4 heures avant de servir.

Bonne dégustation à toutes & tous !!