

DESSERT MOUSSEUX AU CAFÉ

Version n°1 :

Ingrédients (6 personnes) :

- 200 ml de crème (bien froide du réfrigérateur)
- 2 tasses d'expresso (ou eau + café soluble) (froides du réfrigérateur)
- 1 c à soupe de sucre glace



Préparer le café et le mettre au réfrigérateur afin qu'il soit bien froid.

Verser la crème froide, le sucre et le café dans un saladier bien froid et fouetter quelques minutes jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Conserver au réfrigérateur dans des tasses ou des verres avant de déguster.

Version n°2 :



Ingrédients (6 personnes) :

- 225 ml d'eau glacée
- 200 g de sucre en poudre
- 45 g de café soluble instantané
- poudre de cacao amer

Mettre au préalable de l'eau au réfrigérateur.

Verser l'eau glacée dans le bol d'un mixer, ajouter le sucre et le café.

Bien mélanger les ingrédients environ 1 mn à vitesse réduite. Arrêter le mixer et bien ramener le dépôt au fond avec une spatule.

Faire fonctionner le mixer à vitesse maximale 4 à 5 mn jusqu'à obtenir une crème claire, gonflée et mousseuse.

Verser dans des verres à dessert et saupoudrer de cacao amer.

Servir immédiatement et déguster.