

## *Espuma d'Amaretto aux Amandes Grillées*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Repos au frigo : 3 heures**

### Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	100 g
- MASCARPONE	150 g
- CREME FRAICHE	300 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- AMARETTO	60 ml
- BISCUITS SABLÉS	3 - 6
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe

### Recette:

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, la crème fraîche, la vanille et l'Amaretto et continuez à mélanger au fouet.
- Versez ce mélange dans le siphon et fermez. Introduisez une cartouche de gaz et vissez-la. Secouez le siphon la tête en bas puis placez-le debout dans le réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- Faites légèrement colorer les amandes dans une poêle chauffée à blanc.
- Au moment de servir, écrasez un peu de biscuit au fond de chaque verre, puis, secouez le siphon à nouveau et répartissez l'espuma dans les verres et ajoutez quelques amandes torréfiées.

