

Espuma d'Irish Coffee

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de repos : 3 heures

Ingrédients:

- GELATINE	2 feuilles
- CAFÉ	2 (30 cl) - fort (avec café lyophilisé)
- SUCRE SEMOULE	60 g
- CREME FRAICHE	15 cl
- WHISKY	6 cl
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	6 - 8
- CACAO AMER EN POUDRE	en garniture

Recette:

- Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Préparez les cafés fort à la machine en ajoutant en plus un peu de café lyophilisé pour qu'ils soient plus forts.
- Versez-les dans un caquelon et chauffez doucement.
- Retirez du feu, incorporez la gélatine au fouet, puis la crème fraîche et le whisky.
- 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.



- Au moment de servir, répartissez du spéculoos broyé dans le fond de chaque verre. Secouez le siphon à nouveau puis répartissez l'espuma et saupoudrez de cacao.