

## *Crème de Café et Mousse de Bailey's au Syphon*

**Nombre de personnes : 8**

**Temps de préparation : 45 minutes**

### Ingrédients :

- LAIT	500 ml
- CAFE FORT	1 serré
- CAFÉ	3 c à s de café instantané
- SUCRE SEMOULE	70g
- OEUF(S)	3
- FARINE	50g
- GELATINE	1.5 feuilles
- MASCARPONE	125g
- CRÈME FRAICHE	200ml
- BAILEY'S (CREME - WHISKY)	100ml
- SIROP DE CANNE	65g
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	en garniture

### Recette :

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffez le lait doucement avec le café serré et le café instantané.
- Fouettez les œufs avec le sucre puis incorporez la farine. Fouettez énergiquement (au robot).
- Versez ensuite par-dessus le mélange lait-café. Fouettez doucement.
- Remplacez ensuite ce mélange dans le caquelon et remplacez sur le feu sans arrêter de mélanger.
- Laissez épaissir jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Essorez la gélatine et intégrez-la dans la crème au café (hors du feu).
- Incorporez ensuite le mascarpone au mélange et homogénéisez au fouet.
- Répartissez cette crème dans les verrines.
- Filmmez et placez au frigo jusqu'au moment de servir.
- Placez dans le syphon, la crème fraîche, le Bailey's et le sirop de sucre de canne. Ajoutez une cartouche de gaz puis secouez énergiquement pendant 15 secondes. Laissez reposer 1 minute puis resecouez encore 15 secondes. Réservez au frigo à la verticale.
- Au moment de servir, secouez à nouveau le syphon puis répartissez l'espuma au whisky au sommet de la crème café. Garnissez avec des grains de café en chocolat.

