

Mousse au Café Façon Cappuccino

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Repos au frigo: 2 heures

Ingrédients:

- CRÈME FRAICHE	50 cl
- CAFE FORT	1 expresso
- GELATINE	2 feuilles
- SUCRE IMPALPABLE	70g
- ESSENCE DE CAFÉ	1/2 c à soupe
- LAIT	15 cl
- CHOCOLAT FONDANT	80g
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	qq.

Recette:

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffez le lait dans un caquelon et faite-y fondre le chocolat noir coupé en morceaux. Fouettez et réservez.
- Faites ensuite dissoudre la gélatine essorée dans le café chaud et laissez un peu refroidir.
- Entre temps, montez en chantilly la crème fraîche avec le sucre impalpable.
- Prélevez 350g de chantilly et ajoutez-y le café fort avec la gélatine ainsi que l'essence de café. Mélangez délicatement.
- Montez ensuite les verres en versant un peu de chocolat fondu au lait dans chacun d'eux.
- Déposez alors délicatement la crème de café.
- Surmontez le tout avec le reste de chantilly et décorez avec les grains de café en chocolat.
- Réservez au frigo au moins 2 heures avant de déguster.

