

Mousse Café et Bailey's Caramel Beurre Salé au Siphon

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

Pour la mousse de café :

- CRÈME FRAÎCHE	20 cl
- CAPPUCCINO	1 c à soupe (poudre instantannée)
- ARÔME CONCENTRÉ DE CAFÉ	1/2 c à soupe
- SIROP DE CANNE	50g
- POUDRE DE CACAO	1 c à café

Pour la mousse de Bailey's :

- CRÈME FRAÎCHE	20 cl très froide
- BAILEY'S (CRÈME - WHISKY)	10 cl très froid (Caramel Beurre Salé)
- SIROP DE CANNE	40g (très froid)
- POUDRE DE CACAO	En déco
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	12

Recette:

- Pour la mousse de café, faites chauffer la crème avec les poudres de capuccino et de cacao, l'arôme de café et le sirop de canne. Filtrez à travers un filtre à café et transvasez dans le siphon. Gazez-le avec une cartouche et secouez 5-6 fois avant de réserver au frigo au moins 1 heure.
- Réservez le Bailey's et le sirop de canne au frigo durant ce temps.
- Une vingtaine de minutes avant de servir, répartissez la mousse de café dans des verres.
- Nettoyez le siphon.
- Pour la mousse de Bailey's, versez dans le siphon, la crème froide avec le sirop de canne froid et le Bailey's froid. Gazez avec une cartouche et secouez 5-6 fois avant de réserver au frigo 15 minutes.
- Répartissez alors la mousse de Bailey's sur la mousse de café dans les verres. Décorez avec de la poudre de cacao et 2 grains de café en chocolat.

