

MOUSSE ONCTUEUSE AU CAFE

Pour 8 grandes verrines

- 250g de mascarpone
- 2c à café d'extrait de café
- 4 œufs
- 120g de sucre
- 2feuilles1/2 de gélatine
- 5CL de crème liquide
- Facultatif billes de café au chocolat et pistaches et noisettes caramélisées
- Sucre glace pour le décor

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Chauffer la crème fraîche au micro-ondes et y mélanger la gélatine, laisser refroidir

Séparer les jaunes d'œufs des blancs

Fouetter les jaunes avec le mascarpone et le sucre, ajouter la crème refroidie l'extrait de café en en laissant ½ cuillère pour la fin : pour marbrer la crème.

Battre les blancs en neige et les mélanger délicatement à la préparation

Essayer de marbrer la crème avec le reste de café avec une fourchette.

Répartir la préparation dans les verrines et réfrigérer au moins 6 h

Pour caraméliser les pistaches et les noisettes concasser le tout dans une poêle anti-adhésive faire chauffer à sec et recouvrir de sucre glace laisser caraméliser attention ne pas faire brûler.

Répartir sur du papier sulfurisé et laisser refroidir

Au moment de servir répartir sur le dessus de la crème les billes de chocolat les noisettes et les pistaches et tamiser un peu de sucre glace pour le décor.