



MOUSSE BLANCHE AU CAFÉ ET CRUNCH

**POUR 4 PERSONNES
POUR 4 VERRINES D'ENV.
2½ DL**

5 dl de crème entière
80 g de grains de café
80 g de sucre

200 g de crème fraîche

100 g de mélange de noix
(p. ex. amandes et
cacahuètes miel et sel)

VOICI COMMENT FAIRE

1. Infusion: porter la crème à ébullition avec les grains de café et le sucre sans cesser de remuer sur feu moyen. Éloigner la casserole du feu, laisser refroidir. Laisser infuser env. 12 h ou toute une nuit à couvert au réfrigérateur.

2. Mousse: filtrer la crème dans un grand bol (soit env. 550 g), bien égoutter. Ajouter la crème fraîche, fouetter légèrement avec les fouets du batteur-mixeur, répartir dans les verrines. Mettre la mousse env. 1 h à couvert au frais.

3. Crunch/dressage: hacher grossièrement le mélange de noix, répartir sur les mousses au moment de servir.

Mise en place et préparation: env. 20 min

Infusion: env. 12 h

Mise au frais: env. 1 h. Pour env. 8 dl

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
803 kcal / lip 70 g / glu 35 g / pro 7 g
végétarien, sans gluten

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto



En collaboration avec

Betty Bossi