



Mousse cappuccino

Mise en place et préparation:
env. 25 min

Mise au frais: env. 2 h
Pour 4 tasses d'env. 1½ dl

2 jaunes d'œufs frais
3½ c. s. de sucre
1 c. s. d'eau très chaude

2 feuilles de gélatine, ramollies env. 5 min dans de l'eau froide, essorées
2 c. s. d'espresso, très chaud

2 blancs d'œufs frais
1 pincée de sel
1 dl de crème

1 dl de crème
2 c. s. de cacao nibs (voir Remarque)

1 — Travailler env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur jaunes d'œufs, sucre et eau jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.

2 — Dissoudre la gélatine dans l'espresso très chaud, incorporer 2 c. s. de la masse aux œufs, incorporer aussitôt au reste de la masse aux œufs.

3 — Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Fouetter la crème en chantilly, incorporer à la masse aux œufs. Incorporer délicatement la neige, remplir les tasses, réserver env. 2 h à couvert au frais.

4 — Fouetter la crème en chantilly, répartir sur la mousse avec les cacao nibs.

Remarque: les cacao nibs sont vendus dans les grands supermarchés Coop. À défaut, les remplacer par des copeaux de chocolat.

Portion: 279 kcal, lip 23 g, glu 14 g, pro 5 g