

Boissons sans alcool

Cappuccino aérien à la mousse de lait et écume de café



2h35 **30 min** **5 min** **2h** **421**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème de café

50 cl **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Lait concentré sucré, entier**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
50 g **Mascarpone**
2 c. à soupe **Café soluble**
6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la mousse de lait

50 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Gousse(s) de vanille**
6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour l'écume de café

2 **Expresso**
0.5 c. à café **Lécithine de soja**

Étape 1

Préparation de la crème de café

- 1 Plonger les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
- 2 Mélanger la crème et le lait concentré dans une casserole. Porter à ébullition en mélangeant bien à l'aide d'un fouet.
- 3 Une fois l'ébullition atteinte, couper le feu et incorporer les jaunes d'oeufs tout en fouettant.
- 4 Ajouter le mascarpone et bien mélanger.
- 5 Ajouter le café soluble, toujours en mélangeant.
- 6 Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer à la crème au café. Bien mélanger jusqu'à complète dissolution.
- 7 Transvaser la crème de café dans un récipient à bec verseur puis remplir des verrines au tiers.
- 8 Réserver pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du lait vanillé

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau

froide.

- 2 Dans une casserole sur feu moyen, verser la moitié du lait.
- 3 Extraire les graines de la vanille.
- 4 Plonger la gousse et les graines dans la casserole puis laisser infuser pendant environ 3 minutes.
- 5 Arrêter le feu et retirer la gousse de vanille.
- 6 Essorer la gélatine et l'incorporer au lait en fouettant jusqu'à ce qu'elle ait complètement fondu.
- 7 Ajouter la deuxième moitié du lait tout en mélangeant.
- 8 Verser le lait vanillé dans le siphon et placer au frais pendant 1h30 à 2h.

Étape 3

Préparation de l'écume de café

- 1 Sortir les verrines et le siphon du réfrigérateur.
- 2 Dans un récipient très haut, verser le café liquide et la lécithine de soja.
- 3 Mixer grâce à un mixeur plongeant en faisant le maximum d'écume.

Étape 4

Préparation de la mousse de lait

- 1 Prendre le siphon. Disposer l'embout puis insérer les cartouches de gaz.
- 2 Procéder à un test : verser un peu de mousse dans un petit bol et vérifier qu'elle est bien aérée.

Étape 5

Dressage

- 1 Remplir le deuxième tiers des verrines avec la mousse de lait en utilisant le siphon tête en bas.
- 2 Actionner le siphon par à coup pour contrôler le débit de mousse.
- 3 Recueillir l'écume à la cuillère et la répartir sur la mousse de lait. Faire bien attention à ne prendre que l'écume, sans le liquide.