



Mousses Gelée au café



3h15 15 min 0 3h 50
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la gelée

- Faire chauffer l'eau à l'aide d'une bouilloire. Mettre dans un bol le café, le sucre et l'agar-agar. Verser l'eau chaude et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Verser la préparation dans un moule à cake et laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure.
- Recouvrir ensuite le moule de film alimentaire et entreposer 2 heures au frais.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper la gelée en cubes à l'aide d'un couteau d'office.
- Dresser la gelée dans des verres en alternant avec des couches de crème chantilly. Décorer avec quelques feuilles de menthe et des cubes de gelée. Déguster bien

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la gelée

2 c. à soupe Café soluble3 c. à soupe Sucre semoule2 c. à café Agar-agar

2 c. a cafe **Agar-agar** 30 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 Crème chantilly 1 branche(s) Menthe fraîche