

## Café glacé viennois

Pour 4 personnes.

1 dl de crème fraîche, 2 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, 2 dl de café noir, 2 dl de lait, crème chantilly.

Battre la crème fraîche.

Battre en mousse les jaunes d'œufs et le sucre semoule.

Chauffer le café noir fort et à part le lait.

Ajouter le café, puis le lait aux œufs en fouettant vivement.

Verser dans des coupes en métal et placer dans le freezer.

Au moment de servir, garnir de crème chantilly.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.