

Mousse au chocolat-café

Pour 6 personnes.

3 dl d'eau, 725 g de sucre en poudre. 2 feuilles de gélatine, 2 c à entremets de café soluble, 250 g de chocolat amer, 250 g de crème fraîche.

Préparer un sirop en faisant fondre le sucre dans l'eau et quand il est chaud, lui ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide, puis mettre le café et le chocolat en morceaux que l'on fait fondre hors du feu en tournant pour éviter les grumeaux.

Laisser refroidir, incorporer la crème fraîche battue en Chantilly, Verser dans des coupes individuelles et faire rafraîchir avant de servir.

Décorer chaque coupe à volonté de crème Chantilly mise à la poche à douille, de granulés, ou de copeaux de chocolat.

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.