



Mousse au café

40 - 50 min 

2 

4-5 heures 



Ingrédients

250 g de biscuits de Savoie Schär, 2 tasses de café fort + café sucré pour imbiber les biscuits q.s., 5 œufs, 150 g de sucre, 1/2 l de lait, 20 g de féculé, 100 ml de crème à fouetter.

Préparation

Amalgamez les jaunes d'œufs avec le sucre et la féculé jusqu'à la formation d'une mousse. Faites chauffer le lait. Lorsqu'il est bouillant, versez-le lentement sur les œufs en mélangeant continuellement avec une cuiller en bois. Continuez la cuisson à feu très doux, jusqu'à obtenir une crème ferme. Éteignez le feu, versez le café et mélangez. Fouettez la crème et ajoutez-la délicatement. Disposez dans un plat creux en alternant les couches de biscuits de Savoie imprégnés de café et les couches de crème. Terminez par une couche de crème. Placez au réfrigérateur 4 ou 5 heures avant de servir.

