



Mousses

Gelée au café



3h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISON

3h

REPOS

50

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la gelée

2 c. à soupe **Café soluble**
3 c. à soupe **Sucre
semoule**
2 c. à café **Agar-agar**
30 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Crème chantilly**
1 branche(s) **Menthe
fraîche**

Étape 1

Préparation de la gelée

- 1 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.
- 2 Verser la préparation dans un moule à cake et laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure.
- 3 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.
- 2 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 frais.