

MOUSSES DIVERSES

Ingrédients N°1 :

12,5 cl de crème liquide entière
7,5 cl de café "serré"
7,5 cl de crème fraîche épaisse

Ustensiles N°1 :

Un siphon de 25 cl et une cartouche de gaz Une
cafetière

Ingrédients N°2 :

17,5 cl de crème liquide entière
2 à 3 fruits de la passion
25 g de sucre en poudre
2,5 cl d'eau

Ustensiles N°2 :

Un siphon de 25 cl et une cartouche de gaz Une
cuillère à café

Ingrédients N°3 :

21 cl de crème liquide entière
40 g de Carambar ou de poudre de
Bonbons des Vosges

Ustensiles N°3 :

Un siphon de 25 cl et une cartouche de gaz
Une casserole

Préparation N° 1 :

Verser la crème liquide dans le siphon, ajouter le café, la crème fraîche et agiter vigoureusement pour homogénéiser le tout. Placer une cartouche de gaz dans le réceptacle prévu à cet effet et visser ce dernier sur le siphon. L'agiter 4 à 5 fois la tête en bas et le mettre au frais.

Servir dans des petits verres agrémentés d'une petite meringue au café.

Préparation N° 2 :

Faire fondre le sucre dans l'eau et porter à ébullition durant 1 minute pour obtenir un sirop. Prélever la pulpe des fruits de la passion avec une petite cuillère et les verser dans le sirop de sucre. Laisser infuser une demi-heure et passer le mélange au chinois. Verser la crème liquide dans le siphon, ajouter le sirop de fruits de la passion et agiter le tout pour bien mélanger. Placer une cartouche de gaz dans le réceptacle prévu à cet effet et visser ce dernier sur le siphon. L'agiter 4 à 5 fois la tête en bas et le mettre au frais.

Servir dans des petits verres agrémentés d'une petite tuile au grué de cacao.

Préparation N° 3 :

Verser la crème fraîche liquide dans la casserole passée sous l'eau et porter à ébullition. Incorporer les Carambar ou la poudre de Bonbons des Vosges. Placer une cartouche de gaz dans le réceptacle prévu à cet effet et visser ce dernier sur le siphon. L'agiter 4 à 5 fois la tête en bas et le mettre au frais.

Servir dans des petits verres.