

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **PARFAIT AU CAFE**

**Pour 2 moules à cakes de 23X12X6,5cm**

**6 oeufs - 160g sucre en poudre - 6cl d'eau - 10g extrait de café Trablit - 1 tasse café expresso froid - 50cl crème liquide entière froide -**

**Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une casserole, fondre le sucre avec l'eau. Ajouter les jaunes d'oeufs hors du feu. Sur feu moyen sans cesser de fouetter, faire épaissir le mélange. Retirer du feu. Fouetter jusqu'à refroidissement.**

**Mélanger le café à l'extrait de café. Verser dans le mélange aux jaunes d'oeufs.**

**Monter la crème froide en chantilly. L'incorporer délicatement et complètement au mélange précédent.**

**Monter les blancs en neige ferme. Incorporer 1/3 au mélange précédent vivement puis les 2/3 restants délicatement.**

**Mouiller à l'eau froide les deux moules à cakes en ôtant l'excédent. Les chemiser de film alimentaire en le faisant dépasser des moules. Verser le mélange. Refermer les films. Entreposer au congélateur 4h00 minimum, l'idéal un jour.**

**Sortir 10 minutes avant dégustation.**