

# Mousse café pour entremet



**Temps de préparation** : 10 minutes

**Temps de repos** : 30 minutes

**Ingrédients** pour un **Moule** : 25x9x6 :

- 170 g de crème entier 30%MG (1)
- 20 g de grains de café
- 3,6 g feuilles de gélatine
- 104 g chocolat Dulcey Valrhona
- 300 g crème entier 30%MG (2) monté souple

Retrouvez la **recette «Pas à Pas»**  
sur mon site **lacuisinedekatryn.fr**

## Déroulé :

- 1 • Hydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, minimum 10 minutes.
- 2 • Dans une casserole, faites chauffer la crème (1) avec les grains de café. Coupez le feu, filmez et laissez infuser 20 minutes.
- 3 • Après infusion, retirez les grains de café au tamis, réchauffez la crème, ajoutez la gélatine hydratée.
- 4 • Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat haché en émulsionnant bien entre chaque ajout.
- 5 • Montez au fouet 2 à 3 minutes la crème froide (2).
- 6 • **Quand le chocolat a atteint 35°C, ajoutez la crème (2) à l'aide d'une maryse.**
- 7 • Versez de suite dans votre moule avant que la mousse refroidisse.

Je vous souhaite une Bonne Dégustation.

