

## Mousse au café



Pour aujourd'hui je vous propose des mousses très simple, rapide et super gourmandes au café ! Pour les adeptes de café cette mousse est faite pour vous ! Un goût intense, fort (mais sans exagération) cette mousse a bien plus !

### **Pour 4 mousses**

#### **Ingédients:**

200g de crème entière

360g de chocolat blanc

4c. à soupe de café soluble

#### **Préparation:**

Hachez le chocolat blanc et placez-le dans un saladier.

Versez la crème entière avec le café soluble dans une casserole. Portez à ébullition et versez sur le chocolat. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Entreposez au moins 4H.

Fouettez la préparation et répartissez-la dans des pots.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir. Sortez les mousses 15 à 20min avant de déguster pour qu'elles soient plus fondantes.