

# MOUSSE RAPIDE CAFÉ CHOCOLAT

Un dessert facile, rapide et léger qui pourra remplacer simplement un café. On peut éventuellement remplacer le miel par un édulcorant pour alléger davantage

150 ml Lait de coco  
1 stick café  
1 gr agar agar  
40 gr miel  
2 blancs d'oeufs  
25 gr chocolat pâtissier



🕒 10 minutes  
🔥 1 minute  
🍴 3 portions



1. Verser le lait de coco dans une casserole



2. Ajouter le miel



3. Ajouter le café et bien mélanger



4. Ajouter l'agar agar



5. Diluer l'agar agar tout en mélangeant puis mettre à chauffer sans cesser de remuer



6. On obtient un liquide homogène



7. Continuer à remuer jusqu'à frémissement pendant 1 minute, puis éteindre



8. Monter les blancs en neige et prélever une partie que l'on ajoutera au liquide au café



9. Bien mélanger le liquide aux blancs ce qui donnera une mousse fluide



**10.** Ajouter cette mousse au reste des blancs d'oeuf



**11.** Mélanger pour une mousse homogène



**12.** Pour un résultat bien lisse on peu mélanger encore un peu au fouet



**13.** Verser la mousse coulante dans des ramequins ou coupes à dessert



**14.** Laisser 30 minutes au réfrigérateur



**15.** Casser le chocolat dans un bol, puis verser de l'eau bouillante et couvrir. Laisser fondre 1 ou 2 minutes sans remuer, jusqu'à ce que la cuillère traverse les morceaux sans résistance



**16.** Vider l'excédent d'eau chaude dans un verre, et remuer vivement le chocolat



**17.** On obtient un coulis fluide, sinon rajouter encore un peu d'eau chaude



**18.** Verser le chocolat à la cuillère sur la mousse devenue ferme. Le chocolat va se raffermir à son tour après un second passage au réfrigérateur.



**19.** Déguster frais