

# Mousse nuageuse café vanille

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d'un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Mousse nuageuse café vanille

## Matériel

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

### **Ingrédients pour 4 / 5 personnes**

- 4 jaunes d'œuf
- 160 g de sucre impalpable ( ou sucre glace)
- 5 g d'extrait de vanille
- 10 g d'extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

### **Préparation**

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l'ensemble. Ajoutez les 10g d'extrait de café

et les 5 g d'extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.



Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).



Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l'ensemble au travers d'une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérez deux cartouches de gaz ( l'une après l'autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l'aide du siphon et saupoudrez d'éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus ( ou un peu de tout pour les gourmands!).

