

■ LE CAFÉ GLACÉ
pour 4 personnes

80 g de sucre fin cristallisé; 3 jaunes d'œufs; un demi-dl de café très fort; 2 dl de crème; 1 dl de lait.

1. Battre en mousse au fouet le sucre fin ainsi que les 3 jaunes d'œufs. Battre afin que le mélange soit léger. Y ajouter ensuite le café fort, le lait. Battre encore. Au dernier moment ajouter la crème battue en chantilly. Mettre une partie de cette dernière de côté pour la décoration.

2. Verser le mélange dans les bacs à glace du réfrigérateur. Laisser prendre quelques heures. Servir le café glacé en coupes. Garnir le dessus de chaque coupe de crème Chantilly.