

# Mousse au café et à l'orange

(recette pour 4 personnes)



## **Ingrédients:**

4 cuillères à soupe de café soluble

1 dl d'eau

4 jaunes d'œufs

100 g de sucre glace

1 pincée de vanille et  
de cannelle en poudre

2 oranges juteuses

1 dl de crème

## **Préparation:**

Dissoudre le café dans l'eau. Battre les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter peu à peu le café, la vanille et la cannelle en poudre.

Réchauffer cette crème au bain-marie sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe. Laisser refroidir.

Laver et presser les oranges, râper le zeste. Ajouter le jus d'orange à la préparation et mélanger délicatement avec la crème fouettée. Répartir la mousse dans des coupes et garnir avec le zeste.