# Mousse au café

POUR 4 PERSONNES
200 ml d’extrait de café
75 g d’éclats d’amandes
150 g de sucre
1 petite boîte de lait condensé
4 œufs

1 - Mettre le café et le sucre dans une casserole et faire cuire 10 minutes à feu vif jusqu'à obtention d'un sirop épais.
2 - Battre les jaunes d’œufs et les ajouter au sirop en remuant énergiquement.
3 - Chauffer au bain-marie en remuant de temps en temps: la crème doit épaissir et augmenter de volume.
4 - Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes sans cesser de tourner.
5 - Ajouter le lait condensé, les amandes et les blanc d’œufs montés en neige.
6 - Distribuer la crème dans des coupes et mettre au frais jusqu’au moment de servir.