

Mousses de petits suisses au café

Pour 6 personnes



Ingrédients :

- 6 petits suisses
- 125 g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 1 càs d'extrait de café

Préparation :

Dans un saladier, battre les petits-suisses avec le sucre.

Dans un autre saladier, battre les blancs d'œufs en neige très ferme.

Incorporer délicatement les blancs montés en neige à la préparation aux petits-suisses.

Y ajouter ensuite l'extrait de café.

Répartir dans 6 ramequins et placer plusieurs heures au frigo avant de servir.