

## **QUATRE MOUSSES POUR QUATRE SIPHONS** **(Café - Fruits de la passion- Carambar - Bonbons des Vosges)**

### **Ingrédients N° 1 :**

12,5 cl de crème liquide entière  
5 cl de café "serré"  
7,5 cl de crème fraîche épaisse

### **Ustensiles N° 1 :**

Un siphon de 25 cl et une cartouche de gaz  
Une cafetière "Bodum"

### **Ingrédients N° 2 :**

17,5 cl de crème liquide entière  
2 à 3 fruits de la passion  
25 g de sucre en poudre  
2,5 cl d'eau

### **Ustensiles N° 2 :**

Un siphon de 25 cl et une cartouche de gaz  
Un couteau  
Une cuillère à café

### **Ingrédients N° 3 et 4 :**

21 cl de crème liquide entière  
40 g de Carambar  
40 g de brisures de "Bonbons des Vosges" de [CDHV](#)

### **Ustensiles N° 3 et 4 :**

Deux siphons de 25 cl et deux cartouches de gaz  
Une casserole

### **Préparation N°1 :**

Verser la crème liquide dans le siphon, ajouter le café serré fait avec la "Bodum", la crème fraîche et agiter pour homogénéiser le tout. Mettre une cartouche de gaz dans l'emplacement prévu et visser la tête du siphon sur son réceptacle puis secouer vigoureusement l'ensemble 5 à 6 fois (*siphon la tête en bas*). Servir dans des verrines agrémentées par exemple d'une petite meringue au café.

**PS :** pour faire le café, j'utilise une cafetière "Bodum" depuis une discussion avec Éric Duchossoy (*Maison Verlet à Paris*) qui m'a convaincu que le meilleur café est celui obtenu par infusion et non par filtre ou par pression.

### **Préparation N°2 :**

Faire fondre le sucre dans l'eau et porter à ébullition durant 1 minute pour obtenir un sirop. Prélever la pulpe des fruits de la passion avec une petite cuillère et la verser dans le sirop de sucre. Laisser infuser une demi-heure et passer le mélange au chinois. Verser la crème liquide dans le siphon, ajouter le sirop de fruits de la passion et agiter pour bien mélanger le tout. Mettre une cartouche de gaz dans l'emplacement prévu, visser la tête du siphon sur son réceptacle puis secouer vigoureusement l'ensemble 5 à 6 fois, siphon la tête en bas. Servir dans des verrines agrémentées d'une petite tuile au grué de cacao.

### **Préparations N°3 et 4 :**

Verser la crème fraîche liquide dans la casserole passée sous l'eau et la porter à ébullition. Incorporer les Carambars ramollis au micro-ondes, pendant une vingtaine de secondes à faible puissance, avec un petit fouet et bien les faire fondre. Mettre une cartouche de gaz dans l'emplacement prévu et visser la tête du siphon sur son réceptacle puis secouer vigoureusement l'ensemble 5 à 6 fois (*siphon la tête en bas*). Servir dans des verrines agrémentées d'une petite tuile Bras.

Faire la même chose avec les brisures de Bonbons des Vosges.