

# les recettes d'Alice

## Muffins aux tomates séchées thym et tapenade



### Ingrédients

4 tasses de café fort  
2 oeufs  
2 feuilles de gélatine  
sucre  
250 gr de mascarpone  
glace au café

### Matériel nécessaire

4 verrines

### Préparation et réalisation

- 1- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide puis l'essorer et l'ajouter au café chaud. Mettre au fond des verrines et conserver au froid.
- 2- Clarifier les œufs et mélanger les jaunes avec la mascarpone et 50 gr de sucre.
- 3- Monter les blancs en neige, les serrer avec 15 gr de sucre et les incorporer au mascarpone.
- 4- Déposer la mousse dans les verrines et ajouter au dernier moment une boule de glace café.

### Conseils et astuces

Il restera de la mousse que vous pouvez utiliser avec des fruits rouges et des biscuits réduit en poudre.

Alice Délice

