









Pour 6 personnes

Ingrédients

-  24 biscuits à la cuillère
-  375 g de mascarpone
-  3 œufs
-  90 g de sucre
-  30 cl de café fort
-  5 cuillères à soupe de parfum amande
-  Cacao
-  Sel



Matériel

-  1 plat à gratin

Préparation

- 1- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à blanchiment,
- 2- Ajouter le mascarpone pour obtenir une crème homogène,
- 3- Monter les blancs d'œufs en neige (ajouter une pincée de sel),
- 4- Les incorporer délicatement à la crème avec une spatule,
- 5- Mélanger le café et le parfum amande dans une assiette creuse, y tremper délicatement les biscuits,
- 6- Répartir la moitié des biscuits dans le plat, verser la moitié de la crème et recommencer,
- 7- Couvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures,
- 8- Saupoudrer de cacao et servir.

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur E.Tartié Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	---	--	---