



Mousse au Café Granité au NESCAFÉ®

Mise en œuvre pour 20 desserts

- Réaliser le café avec 15 g de **NESCAFÉ®** et 1 litre d'eau chaude, ajouter 130 g de sucre, verser dans une plaque et mettre au congélateur.
- Disposer quelques éclats de meringue dans 20 verrines.
- Réaliser la **Mousse au Café NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi (250 g de préparation + 0,5 litre de lait bien froid) et la dresser à l'aide d'une poche à douille dans les verrines. Réfrigérer 1h30.
- Gratter le granité à la fourchette et le répartir sur la Mousse café.



Accompagnement recommandé : Sablé au chocolat.

