

CARRÉS AUX ANANAS

POUR LE MÉLANGE AU BEURRE

1-1\2 Tasse	sucre a glacer
1\2 Tasse	beurre
2	oeufs

BISCUITS GRAHAM

1 boîte (19oz)	d'ananas broyés
1 tasse	crème 35%
2 c. à table	sucre
	essence de vanille

MÉLANGE AU BEURRE

Battre le sucre à glacer et le beurre dans un bol, ajouter les oeufs, un à la fois, et battre de nouveau jusqu'à consistance lisse.

BISCUITS GRAHAM

Bien egoutter les ananas broyés, les écraser à l'aide d'un pilon pour extraire tout le jus. Fouetter la crème et ajouter le sucre et aromatiser de vanille au goût. Beurrer un plat en purex. Tapisser le fond de biscuits graham. Verser successivement le mélange de beurre, les ananas broyés la crème fouettée. Écraser quelques biscuits graham et les emietter sur le dessus du plat. Congeler 12 heures avant de servir.

MOUSSE AU CAFÉ

1 Chopine	crème 35%
12 c.à table	sucre
2 c.à table	d'extrait de café
4 c.à table	liqueur de café (café de Paris)
4	blancs d'oeufs
	chocolat (BAKES) rapé

Batre la crème et 4 c.à table de sucre jusqu'à se soit bien pris. Dans un autre bol, battre les 4 blancs d'oeufs et les 8 c.à table de sucre. Prendre bol #2 (blanc d'oeufs) et mélanger avec bol #1 (crème) battre le tout. Ajouter la liqueur de café et battre, et par la suite 2 c. à table d'extrait de café. Verser dans un verre à champagne, et garnir de chocolat rapé, cerise où biscuits sec. Préparer 1 heures et 30 minutes à l'avance. Garder au réfrigérateur.