



Cimetière de mousse au chocola



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

225 grammes de chocolat noir (+ extra pour la finition)
3 blancs d'œufs
70 grammes de sucre fin
250 ml de crème fouettée
50 grammes spéculoos
4 spéculoos (extra)

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, montez les blancs d'œufs en neige dans un saladier sans trace de graisse. Ajoutez progressivement le sucre tout en fouettant.
- 2.** Dans un autre saladier, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez délicatement le chocolat fondu à la crème fouettée. Ajoutez ensuite délicatement les blancs d'œufs à l'aide d'une spatule. Répartissez la mousse au chocolat dans 4 verrines et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- 3.** Émiettez les spéculoos. Faites fondre le reste du chocolat au bain-marie et versez-le dans une poche à douille munie d'une petite ouverture. Inscrivez « RIP » sur le haut de chaque spéculoos.
- 4.** Enfoncez un spéculoos dans chaque mousse au chocolat et recouvrez le reste de la mousse de spéculoos émiettés. Dessinez une croix avec le reste du chocolat sur les spéculoos émiettés et servez.