



Mousse au chocolat sur lit de spéculoos



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

250 grammes de spéculoos

75 grammes de beurre

300 grammes de chocolat (min. 70% cacao + extra)

5 œufs

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre.
- 2.** Émiettez le spéculoos en petits morceaux.
- 3.** Mélangez le beurre avec le spéculoos et disposez le tout dans le fond d'un moule à tarte.
- 4.** Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- 5.** Séparez les jaunes des blancs.
- 6.** Mélangez rapidement les jaunes d'œufs avec le chocolat fondu.
- 7.** Battez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les au mélange chocolaté à l'aide d'une cuillère.
- 8.** Répartissez le mélange chocolaté sur le fond en spéculoos.
- 9.** Garnissez de copeaux de chocolat.
- 10.** Réservez au réfrigérateur pendant au moins une heure.