



Mousse au chocolat sur lit de spéculoos

Temps de préparation 30 min à 1h

DifficultéMoyenne



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.