

Mousses au Chocolat et au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- CHOCOLAT FONDANT	125g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	75g + un peu
- CRÈME FRAÎCHE	20cl
- BLANC(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	16

Recette:

- Fouettez la crème fraîche en chantilly.
- Faites fondre doucement le chocolat.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec 1 sachet de sucre vanillé.
- Battez les blancs en neige. Ajoutez-les délicatement à la crème chocolat ainsi que la moitié de la chantilly.
- Dans des verres coniques, placez un fond de spéculoos émietté. Versez ensuite la mousse au chocolat.
- Mélangez ensuite le reste de spéculoos émietté avec la crème chantilly restante.
- Répartissez cette crème au spéculoos sur la mousse au chocolat à l'aide d'une poche à douille.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, décorez avec les grains de café au chocolat.

