

## Mousse Mascarpone-Spéculos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	12 + 1
- OEUF(S)	3
- SUCRE IMPALPABLE	30g
- MASCARPONE	250g
- SEL	1 pincée

### Recette:

- Mixez finement les spéculoos.
- Séparez les jaunes des blancs.
- Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- Fouettez les jaunes avec le sucre impalpable jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Intégrez le mascarpone au fouet et détendez la crème.
- Ajoutez alors les spéculoos toujours au fouet.
- A l'aide d'une spatule, intégrez les blancs en neige délicatement.
- Répartissez cette mousse dans les verrines avec une poche à douille.
- Concassez le dernier spéculoos et répartissez-le sur le sommet des crèmes.

