

Mousse aux spéculoos

Ingrédients

125 gr de spéculoos mixés

100 ml de crème liquide

3 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

Mélanger les spéculoos avec la crème et réserver

Monter les blancs avec la pincée de sel

Incorporer ces derniers aux spéculoos

Dresser dans des verrines et mettre au frais minimum 2 h

