



MOUSSE AU SPECULOS

Ingrédients pour 4 personnes :

100 grs de pâte de spéculos, 25 cl de crème fraîche liquide, 2 oeufs, 1 feuilles de gélatine, quelques spéculos pour le décor

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, Porter la crème à ébullition, essorer et faire fondre la feuille de gélatine dans la crème hors du feu, verser sur la pâte de spéculos et fouetter jusqu'à dissolution complète de la pâte de spéculos.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver les blancs et ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange crème/pâte de spéculos, Bien mélanger. Batre les 2 blancs d'œufs en neige ferme, les ajouter progressivement à la crème en soulevant la masse.

Verser dans des coupes ou dans des verres et laisser prendre 4 heures au réfrigérateur. Décorer avec des miettes de spéculos.

Remarque : On peut également alterner dans les coupes des couches de mousse et des brisures de spéculos pour un effet « tiramisu ».

Blog : maptitcuisine.canalblog.com