

Mousse au chocolat sur lit de spéculoos

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

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.**