

Duo de mousse chocolat & spéculoos

Ingrédients pour 4 verrines :

. Pour la mousse au chocolat

- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

. Pour la mousse au spéculoos

- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de pâte à spéculoos
- Quelques biscuits spéculoos

Préparation :

Faites fondre le chocolat.

Mettez dans un saladier, le chocolat coupé en morceaux.

Faites fondre au micro-ondes environ 3/4 minutes selon votre appareil.

Fouettez le chocolat en le sortant du micro-ondes et laissez-le un peu tiédir.

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.

Mettez les blancs dans un saladier avec une pincée de sel et battez-les en neige très ferme.

Ajoutez les jaunes d'œufs au chocolat fondu et mélangez énergiquement.

Incorporez délicatement avec une grande spatule, 1/3 des blancs d'œufs battus, puis ajoutez le reste progressivement pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs.

Faites prendre la mousse 3 heures minimum au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec la pâte de spéculoos puis ajoutez la crème liquide.

Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes au minimum.

Fouettez la crème au batteur électrique jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme.

Transvasez-la dans une poche munie d'une douille cannelée et pochez-la sur la mousse au chocolat.

Réservez au frais.

Juste avant de servir, décorer avec un biscuit.