



Desserts

## Mousse au spéculoos

**Pour 2 personnes.**

### Ingrédients

150 grammes de spéculoos (émietté)  
200 grammes de pâte de spéculoos  
200 millilitres de crème (entière)  
250 grammes de mascarpone  
1 cuillère à soupe de sucre  
2 biscuits spéculoos  
2 jaunes d'oeuf  
2 blancs d'œufs

### Méthode de préparation

Avec un adulte battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse puis battez les blancs en neige dans un autre plat.

Battez la crème en neige puis mixez-y le mascarpone.

Chauffez la pâte de spéculoos durant 30 secondes au micro-ondes puis incorporez-la prudemment au mélange crème-mascarpone.

Faites de même avec le mélange de jaunes d'oeuf et finalement à la spatule incorporez les blancs d'oeuf.

Répartissez la moitié des spéculoos émiettés dans des verres à dessert puis de même avec la moitié de la mousse. Répétez cela encore une fois puis mettez la mousse au moins 3 heures au frigo.

Décorez les verres avec un biscuit de spéculoos. Régalez-vous !

