

Mousse au chocolat blond dulcey

pour 6 verrines

Ingrédients :

- 180 g de chocolat blond Dulcey
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 pincée de sel
- 6 biscuits spéculoos type Lotus

Recette :

1. Faites fondre le chocolat blond au bain-marie avec 5 cl de crème liquide entière.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
3. Incorporez les jaunes dans le chocolat fondu. Réservez.
4. Faites monter la crème liquide en chantilly.
5. Incorporez-la au chocolat fondu, en veillant bien que la température de celui-ci soit redescendue.
6. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
7. Incorporez-les délicatement au mélange chocolat chantilly.
8. Répartissez le mélange dans 6 verrines et réservez au frais 3 ou 4 heures.
9. Au moment de servir, émiettez les spéculoos et déposez-les sur les mousses. ou déposer-les tout simplement dessus.

C'est prêt !

