

Mousse de Xocolata CREO



Ingrédients:

200 gr de chocolat CREO en tablette.

60 gr de Sucre.

70 gr de Beurre.

4 Œufs.

100 gr de Spéculoos.

Préparation:

- Faire fondre le chocolat au bain mari avec les 30g de beurre tout en remuant.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Broyer les spéculoos et à les mélanger avec les 40 g de beurre.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec un tiers du sucre et réserver.
- Mélanger les jaune, avec le sucre restant dans le mélange de chocolat et de beurre.
- Incorporer une partie des blanc en neige dans le mélange ci-dessus en remuant.
- Après avoir obtenu un mélange homogène, incorporer doucement le reste des blancs d'œufs dans un mouvement enveloppant afin de ne pas perdre d'air.
- Une fois que tout est bien mélangé, il est temps de remplir les moules.
- Pour faciliter le démoulage, nous vous conseillons de placer du papier sulfurisé dans les moules.
- Placer d'abord les biscuits écrasées avec le beurre comme base puis la mousse sur le dessus.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'à ce que la mousse soit prise.

Une recette très facile et parfaite pour se rafraîchir après un bon repas.