

RECETTE



Ingrédients

200 g de chocolat
400 g de biscuits spéculoos
6 œufs
120 g de beurre à température ambiante
1 pincée de sel

Préparation

Réduire les spéculoos en poudre à l'aide d'un mixeur.
Mélanger cette poudre avec le beurre ramolli jusqu'à obtenir une texture homogène.
Etaler cette préparation au fond d'un moule en tassant bien.
Réserver au réfrigérateur pour que la base se solidifie.
Faire fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions.
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat fondu et bien mélanger.
Monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.
Incorporer délicatement les blancs en neige au chocolat à l'aide d'une spatule
pour ne pas casser la texture aérienne.
Verser la mousse au chocolat sur la base aux spéculoos.
Placer au réfrigérateur pendant au moins 6 h 00 pour une tenue parfaite

BON APPETIT