

Duo de mousses chocolat noir et spéculoos



Pour aujourd'hui je vous propose une iiiiiiiirrésistible recette trouvée sur le blog "[Amuses bouche](#)". Les mousses sont mon deuxième dessert préféré après la glace alors quand j'ai vu cette recette sur son magnifique blog je me suis tout de suite dit qu'il fallait que je test ! Pour cette recette j'ai utilisé [ma pâte de spéculoos](#) que j'ai fait maison histoire que ce soit encore plus fait maison. On obtient de très très gourmandes mousses: une mousse au chocolat noir bien ferme et avec par-dessus une très gourmande mousse au spéculoos...divin tout simplement ! Par ailleurs, je suis vraiment ravie de mes photos, je suis très contente du résultat et je remercie ma chère petite maman qui m'a donné un coup de main !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la mousse au chocolat noir:

5 oeufs

180g de chocolat noir

Pour la mousse au spéculoos:

200g de crème liquide entière

50g de mascarpone

1c. à soupe de spéculoos (recette [ici](#))

3 spéculoos

Préparation:

Préparez la mousse au chocolat noir:

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au four à micro-ondes environ 1min. Lissez avec une spatule puis ajoutez un à un les jaunes d'oeufs. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige bien fermes. Incorporez 1 à 2c. à soupe de blancs en neige au chocolat en mélangeant vivement de façon à détendre la préparation. Ajoutez le reste de blancs en neige délicatement à l'aide d'une spatule.

Répartissez la mousse au chocolat noir dans des verrines et entreposez au réfrigérateur pour au moins 3H.

Préparez la mousse au spéculoos:

Dans un saladier, fouettez la pâte de spéculoos avec le mascarpone de façon à les détendre.

Ajoutez la crème entière en placez au congélateur pour 20min.

Au bout de ce temps, fouettez la préparation à l'aide d'un batteur électrique de façon à obtenir une chantilly bien ferme.

Versez la mousse au spéculoos dans une poche à douille cannelé et dressez-la par-dessus la mousse au chocolat noir.

Saupoudrez dessus les spéculoos émiettés et entrepose au frais jusqu'au moment de servir.