

Mousse au chocolat noir

aux clémentines et spéculoos



Préparation :
20 minutes

Cuisson :
7 minutes

Portions :
4 personnes

Ingédients :

- 2 œufs*
- 120 g de palets de chocolat* noir 58% de cacao Kaoka
- 6 clémentines
- 4 spéculoos de petit épeautre* Moulin des Moines (ou en vrac)

1. Faire fondre les palets de chocolat noir au bain-marie.
2. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur ou d'un robot pâtissier.
3. Incorporer les jaunes au chocolat fondu refroidi, puis incorporer délicatement les blancs et réserver au frais au moins une heure.
4. Détailer les clémentines en tranches et en rondelles et réserver.
5. Écraser les spéculoos à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et réserver.
6. Verser la mousse au chocolat dans une poche munie d'une douille cannelée et garnir chaque verrine d'une moitié de clémentine et d'une moitié de mousse au chocolat.
7. Parsemer de miettes de spéculoos et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr