

## Mousse aux spéculoos

### INGREDIENTS

- 1 paquet de spéculoos (250g)
- 1/2 l de crème fraîche
- 3 blancs d'œufs battus en neige
- 75g de sucre
- 1 tasse de café fort
- 3 feuilles de gélatine

1. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide pour la ramollir,  
Faites fondre le sucre dans le café tiède  
Egouttez la gélatine en la pressant et incorporez-la dans le café.
2. Versez le café sur les spéculoos (en garder 8 de côté) et malaxez le tout suivant votre convenance (morceaux ou pas); le travail se fait à la main ou au batteur.
3. Incorporez la crème battue au mélange obtenu
4. Battez les blancs d'œufs en neige le plus ferme possible et les incorporer délicatement dans la préparation précédente,
5. Dressez dans quatre petites verrines et mettez-les au réfrigérateur pendant 4 heures.  
Avant de servir, disposez des morceaux de spéculoos par-dessus.