

Mousse chocolat, ganache montée chocolat blanc-vanille, crumble spéculoos -

Ingrédients (4 pers)

200g de chocolat noir

100g de beurre doux

4 oeufs

200g de chocolat blanc

4 biscuits Spéculoos

30 cl crème Spéciale Foisonnement Candia

Préparation

- La veille, porter à ébullition la crème avec quelques grains de vanille
- Verser la crème chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en remuant à la spatule pour créer l'émulsion
- Réserver une nuit au réfrigérateur
- Le lendemain, monter la ganache au batteur
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Faire fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole au bain-marie
- Blanchir les jaunes avec le sucre et y incorporer le chocolat et le beurre fondu
- Battre les blancs en neige
- Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule
- Mettre au frais 2h minimum
- Dresser la mousse, surmontée de la ganache avec quelques morceaux de Spéculoos broyés