

Mousse de spéculoos au mascarpone

Une recette de mousse aérienne avec son petit goût de cannelle



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
0 min
2 heures



Niveau :

Très Facile

| <u>Liste des ingrédients</u> | | (pour 8 verrines) |
|------------------------------|--------------|---------------------------------------------|
| Mascarpone | 250 g | |
| Yaourt bulgare | 150 g | ou fromage blanc, ou yaourt a la grecque |
| Oeufs | 3 | |
| Sucre en poudre | 2 c. a soupe | |
| Spéculoos | 16 | |

Recette :

- Écraser 16 spéculoos et en répartir la moitié au fond des verres.
- Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le yaourt, les jaunes d'oeuf, le sucre et les 2/3 des spéculoos restant.
- Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.
- Remplir avec le mélange mascarpone la verrine.
- Ajouter par dessus le reste des spéculoos écrasés.
- Laisser refroidir au minimum 2 heures avant de déguster.