

Tiramousse



Ingrédients (pour 4-5 personnes)

- 250 g de mascarpone
- 150g de crème fleurette
- 3 sachets de sucre vanillé
- 200 g de chocolat noir
- 5 blancs d'œuf
- 3 jaunes
- Des speculoos
- 1 tasse de café bien serré

Dans un saladier, faire fondre le chocolat coupé en morceaux (au bain-marie si on est une cuisinière exemplaire, au micro-ondes si, comme moi, on est une feignasse).

Pendant que le chocolat fond, battre les blancs en neige bien ferme.

Lorsque le chocolat a fondu, mélanger avec une spatule puis incorporer les 3 jaunes. Mélanger. Prendre une cuillère de blanc en neige, ajouter au chocolat pour alléger le mélange. Ensuite, incorporer délicatement les blancs au reste de chocolat.

Dans chaque verrine, déposer un speculoos trempé dans du café, puis recouvrir avec une à deux cuillères à soupe de mousse au chocolat : il faut que ça arrive à peu près à la moitié de la verrine.

Mettre une nouvelle couche de spéculoos trempés dans du caté.

Fans un saladier à bords très hauts, mettre le mascarpone, la crème fleurette et le sucre vanillé. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que la crème ait une consistance bien solide.

Déposer sur la seconde couche de speculoos, filmer et laisser reposer une nuit avant de déguster.

Au moment de servir, saupoudrer d'un voile de cacao amer.