

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

## **Mousse aux Spéculoos**



### **Ingrédients pour 4 ramequins :**

3 blancs d'oeufs

125g de spéculoos

10 cl de crème liquide (Légère et Extra-Légère possibles)

### **Réalisation :**

1/ Réduire 2/3 des biscuits en poudre, et les mélanger à la crème.

2/ Incorporer ensuite les blancs montés en neige très ferme.

Concasser grossièrement le reste de biscuits et les ajouter à la mousse.

3/Répartir dans des ramequins et réserver au réfrigérateur au moins 2h.