

Mousse au café et spéculoos

Ingrédients

6 petits suisses
1 cs et demi de café soluble
2 cs de pâte de spéculoos
4 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
spéculoos

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel

Mélanger les petits suisses, la pâte de spéculoos et le café

Incorporer délicatement les blancs en neige

Répartir dans des verrines

Mettre au frais au minimum 4 h



<http://atablecheznatt.canalblog.com>