

Mousse au chocolat blanc au Biscoff®

6 étapes
10 portions

Une mousse onctueuse au chocolat blanc, sublimée par le goût inimitable de Biscoff®: un dessert gourmand qui séduira à coup sûr vos invités!

Ingrédients

Pour la mousse au chocolat blanc

7 blancs d’œufs (taille M)
300 g de crème entière à fouetter
320 g de couverture blanche ou chocolat blanc
7 jaunes d’œufs (taille M)
200 g de miettes de biscuits Biscoff®

Pour la garniture

150 g de fraises
200 g de topping Biscoff®

Matériel spécifique

1 plaque GN ½ ou un plat à gratin
1 cuillère à quenelles ou deux cuillères à soupe

Préparation

1. Montez les blancs d’œufs en neige ferme et fouettez la crème jusqu’à ce qu’elle soit bien ferme. Réservez ensuite au frais.
2. Faites fondre 300 g de couverture blanche ou chocolat blanc, puis laissez-la refroidir légèrement.
3. Fouettez les jaunes d’œufs jusqu’à ce qu’ils deviennent mousseux. Incorporez la couverture blanche fondue ainsi que 100 g de miettes de biscuits Biscoff®, puis laissez refroidir légèrement.
4. Incorporez délicatement la crème fouettée et les blancs en neige à la préparation. Versez la mousse dans une plaque GN ½ ou un moule à gratin et réservez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
5. Pour la garniture, coupez les fraises en petits dés et râpez grossièrement le reste de la couverture blanche ou du chocolat blanc.
6. Formez des quenelles de mousse et servez-les garnies du reste des miettes de biscuits Biscoff®, des fraises, des copeaux de chocolat blanc et du topping Biscoff®.