

# Verrines de mousse chocolat-clémentines

# RECETTE



20 minutes



7 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 2 œufs\*
- 120 g de palets de chocolat\* noir 58% de cacao Kaoka
- 6 clémentines
- 4 spéculoos de petit épeautre\* Moulin des Moines (ou en vrac)

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire fondre les palets de chocolat noir au bain-marie.
2. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur ou d'un robot pâtissier.
3. Incorporer les jaunes au chocolat fondu refroidi, puis incorporer délicatement les blancs et réserver au frais au moins une heure.
4. Détailler les clémentines en tranches et en rondelles et réserver.
5. Écraser les spéculoos à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et réserver.
6. Verser la mousse au chocolat dans une poche munie d'une douille cannulée et garnir chaque verrine d'une moitié de clémentine et d'une moitié de mousse au chocolat.
7. Parsemer de miettes de spéculoos et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)