**MOUSSE AU CHOCOLAT SPECULOOS**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de chocolat (noir ou lait selon préférences)
- 6 œufs
- 12 spéculoos

**Préparation de la recette :**

Faites fondre le chocolat au bain marie.
Casser les œufs, mettre les jaunes dans une terrine et monter les blancs en neige.
Incorporer les jaunes d'[oeufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx) au chocolat fondu, une fois celui-ci refroidi.
Ajouter les blancs en neige à la préparation chocolatée et remuer délicatement.
Émietter, en gros morceaux, 3 spéculoos dans chacune des coupes à dessert.
Verser la préparation au chocolat dans les coupes, au dessus des biscuits émiettés.
Mettre le tout au réfrigérateur, pendant au moins 3 h.