

Mousse caramel, brisures de Spéculoos



Ingrédients :

- * 60cl de crème Tenue & Foisonnement Debic
- * 200g de vergeoise blonde
- * 3 œufs + 1 blanc
- * 1 pincée de sel
- * 10cl d'eau
- * des Spéculoos entiers + de la brisure de Spéculoos

Recette :

Dans une casserole, mélanger 10cl d'eau avec la vergeoise, pour faire un caramel. Laisser cuire et réduire, sans remuer. Retirer du feu quand il est d'un beau doré.

Battre à la fourchette 20cl de crème tiédie & les jaunes d'œufs.

Ajouter au caramel et remettre à feu très doux, sans laisser bouillir.

Monter les blancs en neige bien fermes, les incorporer délicatement.

Ajouter les Spéculoos concassés.

Monter le reste de la crème en chantilly.

Procéder par couche dans des verrines. Réserver 1 à 2h.

Ajouter le Spéculoos entier en décoration finale.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La crème, la vergeoise, la brisure de Spéculoos