Mousse de spéculoos au siphon

Pour 4 verrines gourmandes (ou 6 verrines moins grandes) : 20cl de crème fraîche liquide à 30% – 2CS (voire 3) de pâte de spéculoos – 2 feuilles de gélatines – 2 blancs d'œufs – 3CS de sucre glace – 8 spéculoos.

Dans un bol d'eau froide, faites ramollir la gélatine. Placez votre siphon vide et ouvert dans le réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre gentillement la pâte de spéculoos dans la crème liquide. Quand la pâte et la crème forment un mélange homogène, faites-y fondre la gélatine ramollie. Laissez tiédir à température ambiante.

Mélangez les blancs d'œufs à la crème tiédie. Remplissez le siphon à un peu plus que les 2/3 (il faut de la place pour le gaz). Ajoutez 2 capsules de gaz. Secouez et laissez au moins 24h au froid tête en bas.

Dans 4 verrines de votre choix, écrasez finement 1 spéculoos par verre et recouvrez-en le fond. Secouez le siphon (faites un petit test avant dans un verre… On ne sait jamais). Remplissez chaque verrines avec la mousse. Puis écrasez (plus grossièrement) 1 spéculoos sur le dessus de chaque portion.

Vous pouvez servir si vous avez atteint la table avant d'avoir tout manger ! Et puis avec un peu de chance, il restera du rab' dans le siphon !!