

## Tartelettes Dessert HUG à la mousse au pain d'épice

Recette pour environ 24 sablés ou tartelettes à dessert HUG de 7 cm

### Ingrédients

100 g	sucre cristallisé
125 g	blanc d'œuf
125 g	couverture blanche
25 g	miel
1 c.à.c.	cannelle en poudre
1 c.à.c.	anis en poudre
1 pincée	muscade en poudre
1 pincée	girofle en poudre
1 pincée	gingembre en poudre
250 g	crème fouettée



Décoration:

pommes séchées,  
hachées  
raisins, épépinés

### Préparation:

Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige. Fondre la couverture blanche au bain-marie et l'incorporer au blanc d'œuf en neige. Mélanger les épices et les ajouter à cette préparation, avec le miel. Puis incorporer la crème fouettée. Dresser la mousse au pain d'épice dans les tartelettes avec une poche à douille à embout étoilé et laisser prendre au réfrigérateur.

Avant de servir, décorer de pommes hachées et de raisins coupés en deux.