**Mousse de boudin noir au spéculaas**

**le boudin noir**  
**speculaas**  
**feuilles de gélatine**  
**fond de veau**  
**crème**

**pommes**  
**agaragar**  
**graines de moutarde**  
**balsamique blanc**  
**feuilles de menthe**

Le boudin, sans peau bien sûr, est mélangé avec : des spéculaas râpés, des feuilles de gélatine trempée dissoutes dans du fond de veau et quelques cuillères de crème fouettée.

A côté de la mousse, un gel de jus de pomme bouilli avec de l'agaragar.

La finition se fait avec des graines de moutarde trempées dans de l'eau avec du vinaigre balsamique blanc. Terminez avec des spéculaas râpés. Un peu de couleur est possible, avec une feuille de menthe.