

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MOUSSE AU CHOCOLAT-FRAMBOISE TOUTE ROSE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Temps de repos : 2 h

Ingrédients :

- 200 g de chocolat blanc
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème épaisse
- 4 jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre semoule
- 200 g de framboises + 20 g de sucre

Préparation :

Lavez les framboises. Mettez-les dans le bol du mixer avec le sucre. Mixez-les.

Passez au chinois pour éliminer les pépins.

Mettez le lait et le coulis de framboises dans une casserole. Ajoutez la crème et faites bouillir tout en fouettant.

Dès les 1ers bouillons, ajoutez le chocolat blanc cassé en morceaux. Et faites cuire à feu très doux.

Dans un saladier, fouettez vivement les jaunes d'oeufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajoutez le mélange oeufs et sucre à la crème au chocolat-framboise. Fouettez et laissez bouillir 2 min.

Puis versez la crème dans des verres.

Mettez au frigo pendant 2h. Décorez de quelques framboises au moment de servir.