

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min



200 g de chocolat blanc

4 œufs

25 cl de crème fleurette

- 1 Casser le chocolat blanc en petits morceaux et le faire fondre, à feu doux, dans 10 cl de crème fleurette.
- 2 Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- 3 Lorsque le mélange chocolat blanc-crème fleurette à refroidi, incorporer les jaunes d'œuf.
- 4 Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 5 Monter le reste de crème fleurette en chantilly.
- 6 Incorporer délicatement la préparation au chocolat blanc à la chantilly, puis y ajouter tout aussi délicatement les blancs d'œuf en neige.
- 7 Répartir dans des petits bols ou verrines.
- 8 Mettre au réfrigérateur pour 6 heures.
- 9 Servir avec la gourmandise de votre choix, un coulis de fruits rouges par exemple... Un peu d'acidité révélant et réveillant la douceur du chocolat blanc !

