

un délice!! Il n'y a que ça à dire!! Je me suis littéralement délecter de cette petite mousse au parfum des îles...!

un avant-goût de vacances à portée de cuillère! Douce, fraîche, pas du tout écœurante, j'espère vous avoir convaincu de l'essayer!!



La recette pour 8 verrines:

- 20cl de crème liquide entière
- 150g de chocolat blanc
- 30g de sucre
- 1 càs de noix de coco râpée
- 1 citron vert
- 150ml d'eau

Dans un premier temps, prélever le zeste du citron vert et le faire blanchir dans une

casserole d'eau bouillante pendant 2 min. Réserver.

Faire un sirop en mélangeant le sucre avec les 150ml d'eau et 2 cuillères à soupe de jus de citron vert. Laisser bouillir pendant 5-7 min à feu moyen.

Ajouter le zeste et laisser infuser en dehors du feu pendant 30 min.

Pendant ce temps, monter la crème liquide en crème fouettée **bien ferme** en prenant soin de mettre les fouets et le récipient au congélateur au moins 30 min avant. S'assurer d'utiliser une crème **très froide** (l'entreposer éventuellement au congélateur pendant 5 min). Réserver.

Reprendre le sirop et le chauffer à feu très doux, mettre le chocolat blanc à fondre dedans.

Ajouter la noix de coco râpée. Laisser tiédir puis verser 1/3 de ce mélange dans la crème fouettée.

Mélanger en soulevant doucement. Ajouter le 2nd tiers puis le dernier avec délicatesse.

Remplir les verrines et les décorer avec une tranche de citron vert. Saupoudrer de cacao.

Réserver au réfrigérateur au moins 2 heures avant dégustation.