

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 2<sup>nd</sup> 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.