

## Mousse au chocolat blanc & framboises



**Pour environ 12 mini verrines**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 2 minutes**

**Mousse chocolat blanc :**

- 40 g de crème fraîche entière liquide (30 % de MG) très froide

- 180 g de chocolat blanc

- 10 g de sucre

**Garniture :**

- 2 barquettes de framboises fraîches

Placez le bol destiné à battre la crème fraîche au congélateur.

Préparez la mousse au chocolat blanc : Dans une casserole, faites chauffer 10 g de crème fraîche prélevée sur les 40 g.

Hachez le chocolat blanc à l'aide d'un couteau.

Versez la crème bouillante sur le chocolat blanc haché et mélangez à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une crème lisse. Laissez tiédir.

Battez le reste de crème fraîche très froide en chantilly. Ajoutez le sucre quand la crème commence à prendre.

Mélangez délicatement la chantilly avec la ganache au chocolat blanc.

Montage : A l'aide d'une poche à douille, répartissez un peu de mousse dans le fond des verrines. Disposez 3 ou 4 framboises puis recouvrez de mousse.

Placez une framboise sur le dessus.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.