

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET CITRON VERT

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 min.

Réfrigération : 2 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	150 g
- CITRON(S) VERT(S)	1
- CREME FRAICHE	30 cl
- CARDAMOME (EN GRAINE)	2
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe

Recette:

- Dans une casserole, portez 10 cl de crème à ébullition avec le zeste de citron finement râpé et les graines de cardamome écrasées. Retirez du feu et couvrez. Laissez infuser 10 minutes puis filtrez. Portez à nouveau à ébullition.
- Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre dans la crème très chaude mais hors du feu. Laissez tiédir en mélangeant souvent.
- Fouettez le reste de crème liquide très froide en chantilly. Incorporez délicatement le chocolat blanc. Répartissez cette mousse dans de petits verres. Réservez 2 heures au réfrigérateur.
- Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace tamisé et décorez de citron vert pelé à vif. Servez très frais.

Remarque:

Faire **absolument de petites portions**. Ce dessert peut accompagné facilement un autre tel qu'un gâteau au chocolat ...