DE-133

Mousse au Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de réfrigération : 3 heures

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	100 g
- CREME FRAICHE	30 cl
- FRAMBOISES	8 - 10

Recette:

- Râpez le chocolat en fin copeaux.
- Mettez ces copeaux dans un saladier et faits les fondre au bain marie tout en remuant. Retirez du feu lorsqu'ils sont fondus.
- Versez 10 cl de crème dans une casserole et portez à ébullition.
- Laissez tiédir, hors du feu.
- Ajoutez la crème au chocolat fondu, en un mince filet tout en mélangeant vivement durant 3 minutes.
- A l'aide d'un robot, fouettez les 20 cl restant jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Versez alors 2 grosses cuillères de crème fouettée dans le chocolat et mélangez vivement avec une cuillère en bois pour obtenir une crème au chocolat souple.
- Incorporez le reste de la crème fouettée en la soulevant délicatement.
- Répartissez dans de petites verrines et placez la mousse au réfrigérateur.
- Laissez refroidir pendant 3 heures avant de servir.
- Garnissez avec une framboise.