

Mousse Glacée au Chocolat Blanc et Sa Soupe de Fraises



Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- EAU	5 c à soupe
- CHOCOLAT BLANC	300 g
- OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	300 ml
- FRAISES	750 g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- PIGNONS DE PIN	qq. grillés

Recette:

- Chemisez un petit moule (ou tupperware) avec un film plastique.
- Concassez assez finement le chocolat.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Mettez les 2 c à soupe de sucre semoule et l'eau dans une casserole et chauffez à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à dissolution du sucre. Portez à ébullition et laissez bouillir 1 à 2 minutes sans remuer pour obtenir un sirop.
- Retirez du feu et ajoutez le chocolat en une seule fois dans le sirop de sucre. Remuez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- Laissez tiédir puis ajoutez les jaunes d'œufs. Laissez complètement refroidir.
- Pendant ce temps, fouettez la crème fraîche en crème épaisse et incorporez-la à la préparation.
- Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les également à la préparation.
- Répartissez la préparation dans le moule et placez au congélateur pendant une nuit.
- Préparez la soupe de fraises : lavez et équeutez les fraises. Réservez-en quelques une. Placez le reste dans le blender, ajoutez 1 c à soupe de sucre et le jus de citron. Mixez finement le tout. Placez au frigo.
- Sortez la mousse 15 minutes avant de servir.
- Placez un peu de soupe de fraises dans le fond de l'assiette, puis une belle quenelle de mousse. Ajoutez quelques fraises coupées ainsi que des pignons de pin grillés.

Remarque:

Temps de prise : une nuit