

Mousse Chocolat Blanc Framboise

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	200g
- LAIT	25 cl
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	80g
- FRAMBOISES	200g

Recette:

- Lavez les framboises, mixez-les avec 20 g de sucre, puis passez à l'étamine.
- Faites bouillir le lait avec le coulis de framboises.
- Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs avec les 60 de sucre restant jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- Versez petit à petit le lait-framboise ayant bouilli sur le mélange œufs-sucre en fouettant.
- Remplacez le tout sur le feu et laissez chauffer jusqu'à 75°C.
- Retirez du feu et laissez refroidir jusqu'à 40°C.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie et montez la crème en chantilly.
- Lorsque la préparation est à bonne température, versez-la petit à petit sur le chocolat fondu, suivi de la crème fouettée sans cesser de remuer.
- Versez enfin la mousse dans des verrines et placez au réfrigérateur plusieurs heures.

