



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE

Préparation 10mn ; cuisson 10mn ; réfrigération 2 heures

Pour 4 PERS : 150 g de framboises ; 120g de chocolat blanc ;
35 cl de crème liquide entière très froide ; 30 g de sucre glace



- 1) Cassez le chocolat blanc en morceaux, mettez le dans une casserole et faites le fondre au bain-marie. Portez à ébullition 5 cl de crème liquide, versez la sur la chocolat fondu et mélangez. Laissez tiédir.
- 2) Fouettez la crème liquide restante jusqu'à obtention d'une chantilly et ajoutez-la petit à petit à la préparation au chocolat en soulevant doucement la masse à l'aide d'une spatule. Répartissez dans 6 verres et placez 2 heures au frais.
- 3) réservez 6 framboises, écrasez les autres avec une fourchette, sucez et mélangez. Réservez au frais
- 4) Au moment de servir, répartissez le coulis de framboise sur les mousses. Saupoudrez les 6 framboises entières de sucre glace et posez les au centre des verres