



Mousse au chocolat blanc et framboise

Préparation 10mn ; cuisson 10mn ; réfrigération
2 heures

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



- 1) Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans une casserole et faites le fondre au bain-marie. Portez 5 cl de crème liquide à ébullition, versez-la sur le 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 4 verres et placez 2 heures au frais .
- 3) réservez 4 framboises, écrasez les autres avec une fourchette, sucez et mélangez. Réservez au frais.
- 4) Au moment de servir, répartissez le coulis de framboises sur les mousses. Saupoudrez les 4 framboises entières de sucre glace et posez-les au centre des verres