



Desserts

Mousse de chocolat blanc

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 feuilles de gélatine
200 grammes de chocolat blanc (en morceaux)
3 œufs (cassés)
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à soupe d'eau bouillante
1 cuillère à soupe de sucre
1 décilitre de crème fraîche
poignée noix

Méthode de préparation

Laissez tremper la gélatine 5 minutes dans l'eau froide. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Battez les jaunes d'œuf avec le sucre vanillé, le sucre et 1 cs d'eau chaude jusqu'à un mélange mousseux.

Pressez l'eau hors de la gélatine et ensuite incorporez-la à la crème aux œufs. Mélangez-y ensuite le chocolat. Battez en neige la crème fraîche et les blancs d'œuf et incorporez-les au chocolat. Placez la mousse au moins 4 heures au frigo. Servir avec des noix

