

Mousse au chocolat blanc sur coulis de fraises



Ingrédients pour 8 verrines :

- 180 à 200 g de chocolat blanc (Nestlé dessert est parfait)
- 50 cl de crème fleurette (crème liquide)
- 2 feuilles de gélatine alimentaire
- sucre glace
- 800 g de fraises pour le coulis

Une heure avant, mettre au réfrigérateur dans un récipient métallique de préférence : la crème et les batteurs.

Faire tremper quelques minutes dans l'eau froide les deux feuilles de gélatine.

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc.

Ajouter les 2 feuilles de gélatine essorées et bien mélanger.

Monter la crème fleurette en chantilly et ajouter un peu de sucre glace.

Mélanger le chocolat blanc et la crème chantilly délicatement.

Répartir dans les verrines.

Mettre au frais 12 heures minimum.

Réserver 1 fraise par verrine et mixer le reste avec un peu de sucre glace afin d'obtenir un coulis.

Mettre au frais.

Au moment de servir, couvrir la mousse avec un peu de coulis et décorer avec une fraise.

Conseils :

Un verre transparent permet de voir les couleurs par transparence ; c'est plus joli.

On peut remplacer les fraises par des framboises, par des fruits rouges ou par un mélange de fruits frais en été (et un coulis d'abricots, par exemple).

Régalez vous, c'est délicieux ... !!!