



Mousse au chocolat blanc

Ingredients

3g de gélatine

150g de chocolat blanc

150 + 300ml de crème liquide entière

Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Mettre la gélatine en feuille à tremper dans de l'eau froide 5 minutes

Faire chauffer les 150ml de crème liquide

Incorporer la gélatine essorée

Verser sur le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu

Ajouter le reste de crème liquide froide et mélanger

Remplir les ramequins et laisser au frais 3h avant de déguster