

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Préparation: 30 minutes

Refroidissement: 1h

330 g de chocolat blanc

500 g de crème fleurette très froide

30 g de sucre câble jaune d' œuf

1. Fouetter la crème à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légère.
2. Mélanger le sucre et 1,5 cuillère à soupe d'eau dans une casserole et faites fondre sur feu doux en remuant très fréquemment le sucre ne dois surtout pas prendre de couleur.
3. Dès l'ébullition retirer le feu le sirop du feu.
4. Fouetter le jaune d' œuf à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux.
5. Ajoutez petit à petit le sirop chaud sans cesser de battre.
6. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit léger et tiède.
7. faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes à l'euromillion régulièrement afin qu'ils soient onctueux et homogène.
8. Incorporer toujours avec le batteur à main, le chocolat blanc chaud dans le mélange aux œufs battus.
9. lorsque le mélange est homogène incorporé la crème fouettée à l'aide d'une spatule.
10. Verser la mousse dans un plat de service ouvrez de film étirable et les se rafraîchir au moins une heure au réfrigérateur.