

Mousse chocolat blanc et citron vert

Ingrédients pour 6 mini verrines:

1 citron vert
125 g de chocolat blanc
2 gros blancs d'œufs
10 g de sucre semoule
75 g de crème liquide entière

Réalisation:

Prélever les zestes de citron vert et les hacher finement.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et les zestes de citron vert.

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc coupé en petits morceaux et mélanger à l'aide d'un fouet.

Presser le jus du citron vert et l'ajouter au mélange précédent.

Fouetter les blancs en neige, doucement au départ et une fois que les blancs commencent à mousser ajouter peu à peu le sucre. Augmenter peu à peu la vitesse du batteur et battre jusqu'à l'obtention de blancs ferme.

Incorporer délicatement d'abord 1/4 des blancs au mélange crème chocolat blanc, puis le reste.

Verser dans des mini verrines et mettre au frais au moins 6 heures.