

Mousse de chocolat blanc et framboises



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 3 mn

Le sucré du chocolat blanc et l'acidulé de la framboise en font un dessert savoureux.

Ingrédients

- 200 gr de chocolat blanc
- 450 gr de framboises
- 30 cl de crème fraîche
- quelques feuilles de menthe (facultatif)

Préparation

- 1 Faire fondre le chocolat au bain Marie et réservez.
- 2 Pendant ce temps battre la crème en chantilly
- 3 Ajoutez la moitié de la crème fouettée au chocolat fondu et tiédi, mélangez pour obtenir une mousse onctueuse.
- 4 Ajoutez le reste de la crème Chantilly délicatement en soulevant. Répartissez dans 4 coupes et mettre au frais pendant 3 heures.
- 5 Prendre environ 50 gr de framboises et les passer au mixer pour en faire un coulis, puis filtrer pour supprimer les grains.
- 6 Sortir les coupes du réfrigérateur, les décorer avec les framboises et répartir le coulis sur les coupes. Décorer avec les feuilles de menthe.
- 7 Remettre au frais jusqu'au moment de servir.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

