

Mousse au chocolat blanc et à l’advocaat

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

400 grammes de chocolat blanc
1 tiret de lait (petit)
1 feuille de gélatine
6 blancs d’œufs
325 ml de crème entière
1 bouteille d'advocaat
pistaches

Méthode de préparation

1. **Concassez le chocolat et versez-le dans un récipient. Placez-le au-dessus d’une casserole d’eau frémissante. Ajoutez un filet de lait et laissez fondre le chocolat à feu doux. Remuez délicatement.**
2. **Faites tremper la feuille de gélatine dans de l’eau froide. Essorez ensuite bien la gélatine et ajoutez-la au chocolat.**
3. **Battez les blancs d’œufs en neige.**
4. **Faites monter la crème.**
5. **Retirez le chocolat du feu. Incorporez d’abord les blancs d’œufs, puis la crème.**
6. **Versez la mousse au chocolat dans de jolis petits ramequins et laissez-la se figer quelques heures au réfrigérateur. Aspergez-la d’un peu d’advocaat et garnissez-la de pistaches.**