

Mousse au chocolat blanc

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

400 grammes de chocolat blanc
4 œufs
2 feuilles de gélatine
100 grammes de sucre
300 grammes de crème

Méthode de préparation

1. **Cassez le chocolat en petits morceaux et déposez ceux-ci dans un plat. Déposez le plat dans une marmite d'eau frémissante et faites doucement fondre le chocolat. Réservez.**

2. **Battez les jaunes d'œuf avec 50 g de sucre jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Battez les blancs d'œuf en bec d'oiseau après y avoir ajouté le reste du sucre.**

3. **Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit à moitié ferme. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis essorez-les.**

4. **Versez la préparation à base de jaunes d'œuf dans le chocolat et mélangez bien. Ajoutez le mélange obtenu à la crème et mélangez délicatement. Ajoutez ensuite la gélatine et mélangez à nouveau. Terminez par ajouter les blancs d'œuf, mais ne mélangez pas trop longtemps.**

5. **Versez la préparation dans des verrines et laissez reposer au moins 2 heures au frigo pour que le mélange se fige.**