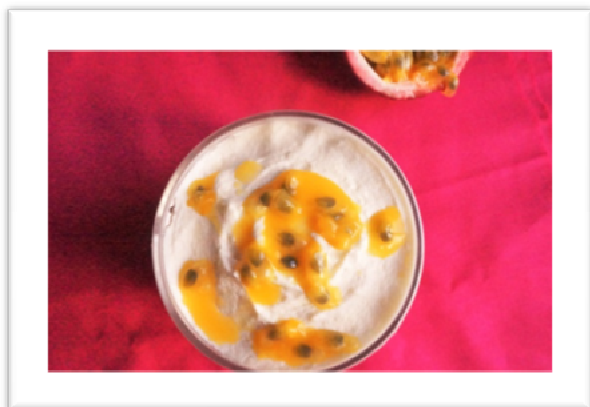




Toque & Tablier



Mousse au chocolat blanc et fruit de la passion

Pour 4 personnes

Préparation 15 min

Bien s'organiser : vous pouvez réaliser cette mousse en avance bien sûr. Vous ajouterez les fruits de passion après avoir laissé 30 minutes les mousses à température ambiante.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 2 fruits de la passion

Le crémier :

- 20 cl crème fraîche liquide fleurette ou au minimum 30% de M.G

L'épicer :

- 180 g de chocolat blanc

1. Réalisez la crème fouettée (voir mon geste du chef associé). C'est hyper simple vous verrez !
2. Faites fondre le chocolat blanc en ayant pris soin de le découper en petits morceaux. Vous pouvez le fondre au bain marie ou au micro-ondes par session de 30 sec. Dès qu'il reste quelques petits morceaux de carrés de chocolat non fondus, arrêtez et mélangez bien. La chaleur va se charger de fondre les derniers morceaux de chocolat.
3. Incorporez un peu de crème fouettée dans le chocolat fondu, mélangez vigoureusement pour détendre le chocolat. Puis incorporez petit à petit le reste de crème fouettée en soulevant délicatement la masse avec une spatule en bois ou silicone. Vous obtenez une mousse assez dense, c'est normal. Dressez dans des verrines individuelles c'est mieux, je vous conseille de prendre des verrines étroites mais un peu hautes (ou un plat commun)
4. Laissez prendre 1h ou 2h au réfrigérateur. Laissez-les remonter à température ambiante 30 minutes avant de les servir. Avant d'envoyer, ouvrez en 2 les fruits de la passion, ajoutez la moitié de chacun dans chaque verrine. Si vous avez opté pour un plat commun, mettez un peu de fruit de la passion sur la mousse et le reste dans un plat de service (chacun se servira).

La quantité de mousse obtenue peut vous paraître un peu légère (surtout si vous la comparez à celle que l'on obtient avec le chocolat noir) mais sachez que d'une part, les blancs en neige donne plus de volume pour la même quantité de chocolat et d'autre part, la mousse au chocolat

blanc est plus écœurante, c'est pourquoi, je vous conseille de ne pas surcharger vos verrines en mousse. Néanmoins, si vous trouvez que c'est tout de même un peu « court » pour vous, ajoutez 2 blancs d'œufs battus en neige à la fin de l'étape 3 avant de dresser en verrines.