



Toque & Tablier



## Mousse aux framboises et copeaux de chocolat blanc

Pour 9 personnes.  
Préparation 15 min

**Bien s'organiser :** Réalisez cette mousse au moins 6h avant de la déguster ou réalisez-la veille pour le lendemain. Il faut le temps « qu'elle prenne ».

### Ma liste de courses... Chez

#### Le crémier :

- 40 cl de crème fraîche liquide entière (au moins 30% de M.G)

#### Le primeur :

- 900 g de framboises fraîches ou surgelées chez Picard (très bonne option aussi !)

#### L'épicerie :

- 6 feuilles de gélatine
- 150 g de sucre blanc
- Quelques carrés de chocolat blanc

1. Mettez la crème en crème fouettée (voir mon geste du chef pour la chantilly !). Réservez-la au frais.
2. Faites chauffer les framboises avec le sucre dans une casserole à couvert. Ne faites pas trop chauffer, ni trop longtemps pour garder un maximum de vitamines !
3. Plongez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour qu'elles se ramollissent (prenez soin de les séparer une à une avant de les humidifier sinon elles vont coller entre elles). Pressez-les dans vos mains pour ôter un maximum l'eau et plongez-les ensuite dans la casserole avec les framboises. Laissez fondre 1 minute et mixez finement. Laissez refroidir **entièrement**.  
Si vous avez le courage, passez le tout au tamis (vous ne sentirez pas les akènes en bouche à la dégustation)
4. Incorporez la crème fouettée dans votre préparation aux framboises doucement pour ne pas casser votre crème fouettée (même procédé qu'une mousse au chocolat).
5. Tapissez votre moule avec du film étirable en laissant largement dépasser les bords. Versez votre mousse de framboises, rabattez les bords de film étirable à contact sur

la surface et si besoin, posez un autre film (l'idée est que la surface de la mousse ne soit pas à l'air libre. Laissez reposer au frais pendant au moins 6h.

6. Passez ce temps, renversez votre moule sur le plat de service en ayant ôté le film étirable du dessus (afin que la surface soit au contact direct du plat. Enlevez votre moule, enlevez délicatement le film. Râpez le chocolat blanc dessus. Pour les côtés, une astuce (pas si mal) consiste à râper le chocolat blanc sur du papier film et de le poser sur les côtés de votre mousse. Envoyez bien frais !