

Mousse au chocolat blanc classique



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Le chocolat blanc... pour fondre de plaisir !

Ingrédients

- 180 g de chocolat blanc
- 4 oeufs
- 50 g de beurre
- poudre de cacao

Préparation

- 1 Coupez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain marie avec le beurre. Lorsque le chocolat est fondu, retirez du feu.
- 2 La consistance du chocolat blanc n'étant pas la même que celle du chocolat noir je n'y ai ajouté qu'un seul jaune d'oeuf. La préparation serait devenue trop liquide.
- 3 Battez les blancs en neige et incorporez-les très délicatement à la préparation au chocolat.
- 4 Versez votre mousse dans des ramequins individuels. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.
- 5 Au moment de servir, vous pouvez présenter la mousse nature ou saupoudrée de chocolat en poudre. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

