**[](http://icu.linter.fr/450/372667/9845462201/mousse-au-chocolat-blanc-et-coulis-au-bailey-s.jpg)Mousse au chocolat blanc et coulis au Bailey's**

http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation.gifUn dessert très gourmand ! http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)

**Pour 4 personnes :**

* 100 g de chocolat blanc
* 1 jaune d'œuf
* 5 cl de lait
* 25 cl de crème fraîche liquide
* 1/2 feuille de gélatine
* 10 g de sucre en poudre
* 8 carrés de chocolat noir
* 2 bouchons de Bailey's®
* 2 palets bretons
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 5 mn
* **Repos :** 120 mn

* **Préparation**

**1**Trempez la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes. Coupez le chocolat blanc en petits morceaux. Dans un pot, mélangez le sucre et le jaune d'œuf jusqu'au blanchiment de la préparation.   
  
**2**Portez le lait à ébullition, versez-le sur le mélange œuf/sucre puis, remettez le tout à cuire sur feu très doux pendant 2 minutes sans cesser de remuer, le mélange doit [napper](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300068/napper.shtml) la cuillère.   
  
**3**Versez cette crème sur le chocolat blanc et et mélangez vivement. Ajoutez la gélatine essorée et laissez refroidir en remuant de temps en temps. Montez 15 cl de crème en chantilly et incorporez-la à la crème au chocolat. Réservez au frais.   
  
**4**Préparez le coulis en faisant [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le chocolat noir avec le reste de la crème fraîche liquide et ajoutez le bailey's®. Laissez refroidir.   
  
**5**Montez les [verrines](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300167/verrines.shtml) en déposant dans le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) de la mousse au chocolat blanc puis recouvrez de coulis au bailey's®. Cassez grossièrement les palets bretons que vous disposerez en dernier sur le dessus de la verrine pour y ajoutez du croquant.