# [Mousse de chocolat blanc et framboises en croustillants](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/324020/1335935389/mousse_de_chocolat_blanc_et_framboises_en_croustillants.shtml)note_3

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse de chocolat blanc et framboises en croustillants picto_citationLa douceur d'une mousse au chocolat blanc alliée à la framboise, dans un écrin croustillant : irrésistible. "  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 5 mn **Repos :** 360 mn **Temps total :** 395 mn  |

**Pour 2 personnes :**  80 g de chocolat blanc  70 g de framboises  15 cl de crème liquide entière  1,5 feuille de pâte filo  1 [fève](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml) tonka râpée (facultatif)  1 grosse [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) de beurre fondu  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     A l'aide d'un couteau, [hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) le chocolat blanc. Amener 5 cl de crème liquide à ébullition et la verser sur le chocolat, bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse, ajouter la [fève](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml) tonka râpée. Filmer le plat et entreposer au frais toute la nuit.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Le lendemain, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) la préparation à l'aide d'un fouet et ajouter progressivement 10 cl de crème très froide jusqu'à obtention d'une mousse et la [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au frais.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse de chocolat blanc et framboises en croustillants |  3     Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Découper 12 carrés dans les feuilles de pâte filo, garnir chaque empreinte ([moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) en silicone à muffins par exemple) avec un carré et le beurrer à l'aide d'un pinceau. Ajouter un carré et beurrer à nouveau. Faire cuire 4-5 minutes. Laisser refroidir et enlever doucement les croustilles.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Mettre deux [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) dans chaque croustille, compléter avec de la mousse au chocolat blanc (si possible avec une poche à douille) et ajouter une framboise sur le dessus.[Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au frais jusqu'au moment de servir.  |

 |
|  |
|  |