**Mousse au chocolat blanc façon stracciatella**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse au chocolat blanc façon stracciatella](javascript:openWindow('/femmes/cuisine/cgi/recette/image.php?f_id_recette=322857&f_cle_recette=1383876564');)  http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation.gifDe délicieuses mousses au chocolat blanc avec copeaux de chocolat noir pour surprendre vos invités au dessert. " |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/) |  | | | **Pour 4 personnes :**   30 cl de crème liquide   100 g de [chocolat blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-blanc/)   un morceau de [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/)   1 sachet de fixe [chantilly](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chantilly/)   1 sachet de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) vanillé | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 1 mn  **Repos :** 180 mn | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| **1**Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre/) 100 g de [chocolat blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-blanc/) avec 6 à 7 cuillères à soupe de crème liquide entière, soit au bain marie, soit au [micro-ondes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-micro-ondes/). Attention, il ne faut pas laisser le [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/) plus de 20 secondes dans le [micro-ondes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-micro-ondes/) à moyenne puissance (faire en plusieurs fois). Mélanger la préparation pendant 2 minutes, puis laisser tiédir.   **2**[Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter/) 25 cl de crème liquide en [chantilly](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chantilly/). Batteur, récipient et crème doivent être bien froids. Au besoin, les mettre 15 minutes au congélateur avant utilisation. Ajouter un sachet de fixe [chantilly](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chantilly/) et un de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) vanillé. Il faut obtenir une crème bien solide.   **3**Verser petit à petit le [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/) fondu dans la chantilly. Soulever la masse pour amalgamer les deux préparations. Mélanger trop vivement risque de faire tomber la chantilly. Râper à l'aide d'un économe du [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/) (peu sucré) sur la mousse pour le côté stracciatella. Puis mélanger à nouveau. Mettre la mousse dans des ramequins et placer au réfrigérateur pendant 3 heures au moins, ou toute une nuit.   **4**Au moment de servir, parsemer les mousses de [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/) en copeaux. |
| |  | | --- | | **Pour finir...** On peut aussi ajouter un filet de coulis de fruits rouges. La légère acidité des fruits crée ainsi un joli contraste avec la douceur du chocolat blanc. | |
|  |