

Mousse au chocolat blanc & Fraises en verrine

Ingrédients :(pour 6 personnes)

1 plaque de chocolat blanc de 180g(Nestlé)
ou autre

300-400g de fraises coupées en petits carrés

2dl de crème à fouetter froide

6càs de crème (25%)

2càc de sucre



Préparation :

Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie avec 6 c à soupe de crème en tournant de temps en temps.

Fouetter la crème bien ferme puis mélanger la moitié de la crème au chocolat jusqu'à obtenir une texture homogène; ajouter le restant délicatement.

Répartissez la mousse dans les verrines et au frigo une nuit.

2 heures avant de servir lavez et coupez les fraises en cubes et ajoutez 2 C à café de sucre(ou plus suivant le goût) bien mélanger les ajouter sur la mousse.

