



Mousse au chocolat blanc et fruits de la passion

A savoir : vous pouvez la préparer la veille et ajouter les fruits de la passion juste avant de servir.



Ingrédients : 41cl (11cl + 30cl) de crème fraîche liquide très froide, 120gr de chocolat blanc coupé en petits morceaux, 2gr de gélatine (1 feuille), 2 fruits de la passion.

Hydratez la gélatine dans l'eau froide pendant 5 à 10 minutes. Préparez une ganache : faites bouillir les 11cl de crème fraîche liquide et versez-la en 3 fois sur le chocolat blanc coupé en dés, mélangez à la maryse. Essorez la gélatine puis ajoutez-la au chocolat fondu. Montez la crème liquide en chantilly et incorporez-la délicatement à la ganache tiède. Répartissez la mousse dans les verrines et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Avant de servir, coupez les fruits de la passion en deux et versez le jus et les pépins sur la mousse.