

Mousse à la menthe et copeaux de chocolat

Préparation 30 mn

Cuisson 5 mn

Réfrigération 2 h minimum

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 bouquet de menthe

350 g de fromage blanc égoutté

2 dl de crème fraîche épaisse

180 g de sucre

3 oeufs

2 c à s de jus de citron

5 feuilles de gélatine

50 g de chocolat

1 pincée de sel

quelques gouttes de colorant alimentaire vert

Casser les oeufs et séparer les jaunes des blancs.

Monter les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis l'égoutter, la mettre dans une casserole avec le jus de citron et faire fondre doucement en remuant.

Battre le fromage blanc avec les jaunes d'oeufs, ajouter la crème fraîche, le sucre, la menthe hachée et la gélatine fondu et quelques gouttes de colorant vert. Bien mélanger et incorporer 1/3 des blancs en neige pour alléger, puis les reste des blancs en soulevant délicatement la masse.

Verser dans des coupes et mettre au frigo.

Pour les copeaux de chocolat, faire fondre le chocolat au B.M., l'étaler sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une spatule, laisser un peu refroidir et racler le chocolat avec une spatule pour faire des copeaux. Au moment de servir décorer les coupes avec les copeaux de chocolat et une feuille de menthe.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>