



## LA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

par Alain Boschman Restaurant «Le Grand Ryeu» Gandrieu.  
Belgique.

---

Préparation : 20 mn + 1 heure de repos      Nbre de personnes : 12

### ***Ingrédients***

500 gr de chocolat blanc  
10 blancs d'œufs  
250 gr de sucre semoule  
1 litre de crème fraîche

### ***Réalisation***

Mettre à fondre le chocolat blanc au bain marie  
Battre les blancs d'œufs et le sucre pour en faire une meringue  
Ajouter le chocolat fondu à la meringue  
Battre le litre de crème fraîche au  $\frac{3}{4}$  (juste avant le stade de la chantilly)  
Ajouter la crème fraîche au reste de la préparation.  
Laisser reposer pendant 1 heure. Le moment est venu de déguster !