

Mousse au chocolat blanc & zestes de citron vert

Préparation pour 25 mini-verrines :

- 400 grs de chocolat blanc
- 60 cl de crème liquide entière
- 4 blancs d'oeufs
- 2 citrons vert non traités

Préparation :

Prélevez le zeste des citrons verts, puis coupez-le en très fines lanières.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes, à puissance moyenne, 2 à 3 minutes (en fonction de vos micro-ondes).

Mélangez bien et laissez refroidir à température ambiante.

Montez les blancs d'oeufs en neige très ferme.

Fouettez la crème en chantilly très ferme.

Incorporez délicatement au chocolat blanc la crème chantilly, puis les blancs en neige.

Répartissez la mousse dans des verrines.

Placez au réfrigérateur au moins 2 heures.

Au moment de servir, décorez de zestes de citron vert.