



Pour 6 personnes :

250 g de chocolat blanc, en pastilles ou coupé en morceaux

1 1/2 cuillères à thé (7,5 ml) d'essence de menthe poivrée

1/4 tasse (60 ml) de lait

3 gros oeufs, séparés

1 1/2 tasses (375 ml) de crème 35 %

Pour décorer :

Colorant rouge

Quelques cannes de bonbon. écrasées

Mettre le chocolat blanc, l'essence de menthe et le lait dans un bol résistant à la chaleur sur une casserole d'eau bouillante, en s'assurant que le bol ne touche pas l'eau.

Chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, en remuant régulièrement.

Laisser refroidir 5 minutes, puis incorporer les jaunes d'oeufs un à la fois et bien mélanger.

Fouetter la crème en pics mous dans un bol, puis incorporer délicatement au mélange chaud jusqu'à la préparation soit homogène.

Dans une autre autre bol, battre les blancs d'oeufs en neige ferme.

Incorporer délicatement le mélange précédent dans les blancs d'oeufs.

Si vous voulez faire des couches les couches roses et blancs, placer la moitié du mélange dans un autre bol et incorporer le colorant alimentaire jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Réfrigérer les deux préparations quelques heures.

Quand les mousses sont prises, remplir 6 verrines en alternant les couleurs.

Décorer avec des cannes de Noël écrasées finement.

Les mousses peuvent être préparées jusqu'à 48 heures à l'avance et réservées au réfrigérateur.

Dans ce cas là, ne décorer qu'au moment de servir.