

## **Mousse au chocolat blanc stracciatella**

### **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES (euhh 6 grands pour moi, j'aurais pu en faire 8 moyens)**

- 125g de chocolat blanc
- 10cl + 50cl de crème liquide entière 35%
- 30g de mascarpone
- 20g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 40g + 80g de copeaux de chocolat noir (ni trop fins, ni trop gros)

### **PREPARATION**

Faire chauffer les 10 cl de crème à feu moyen. Dans un saladier, mettre les morceaux de chocolat blanc (si possible en petits morceaux pour que ce soit plus facile). Dès que la crème est bien chaude, verser sur le chocolat blanc et on l'émulsionne (normalement, il faudrait mettre la crème en trois fois).

On peut aussi faire au bain marie ou au micro-onde (mais attention au micro-onde le chocolat blanc est capricieux, il faut mélanger très souvent)

Laisser refroidir cette ganache.

Dans un saladier bien froid, versez les 50cl de crème liquide, la mascarpone et la pulpe de vanille, montez en crème chantilly, ajoutez le sucre glace.

Cyril mélange le sucre et la gousse de vanille à l'avance.

J'utilise de l'arôme vanille.

J'ai monté au companion, double fouet, vitesse 8 30-40s (le temps est

Préparer les copeaux de chocolat en le hachant. (pour la jolie déco, j'utilise l'économe pour les copeaux de la fin).

Ajoutez la crème chantilly au mélange chocolat blanc (continuer à émulsionner la chantilly avec le fouet) puis ajoutez les 80g de copeaux de chocolat à l'aide d'une maryse.

### **Dressage**

Verser dans les ramequins et parsemez de copeaux de chocolat.

(à l'aide d'une poche à douille ou une cuillère)

Réservez au frais.