



## Verrines aux fruits

## Verrines de fraises au chocolat blanc



6h20 20 min 0 6h 451
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat blanc

- 1 Extraire les graines de la vanille.
- Porter à ébullition un tiers de la crème liquide avec la gousse et les graines.
- Dans un saladier, fondre le chocolat blanc au microondes ou au bain-marie.
- 4 Verser la crème bouillante sur le chocolat blanc et mélanger.
- Attention, il faut mélanger délicatement en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
- 6 Laisser refroidir.
- Monter le reste de crème en chantilly ferme à l'aide d'un batteur.
- 8 Mélanger délicatement la chantilly au chocolat blanc.
- 9 Il faut soulever doucement la masse en tournant.
- Equeuter et couper les fraises en morceaux et en réserver quelques unes pour la décoration.
- Mélanger les morceaux de fraises avec la mousse au chocolat blanc.
- Verser la mousse au chocolat blanc dans le fond des verrines.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les verrines

150 g Chocolat blanc 30 cl Crème liquide (fleurette)

200 g Fraise

0.5 Gousse(s) de vanille

1 Pistaches

Décorer avec des fraises coupées en deux et saupoudrer de pistaches concassées avec le plat d'un couteau.