



Verrines aux fruits

# Verrines de fraises au chocolat blanc



**6h20** **20 min** **0** **6h** **451**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

## Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat blanc

- 1 Extraire les graines de la vanille.
- 2 Porter à ébullition un tiers de la crème liquide avec la gousse et les graines.
- 3 Dans un saladier, fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain-marie.
- 4 Verser la crème bouillante sur le chocolat blanc et mélanger.
- 5 Attention, il faut mélanger délicatement en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
- 6 Laisser refroidir.
- 7 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.
- 10 Equeuter et couper les fraises en morceaux et en réserver quelques unes pour la décoration.
- 11 Mélanger les morceaux de fraises avec la mousse au chocolat blanc.
- 12 Verser la mousse au chocolat blanc dans le fond des verrines.

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