

## Mousses

# Mousse au chocolat blanc et à la noix de coco



**1h25** **20 min** **5 min** **1h** **426**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la mousse au chocolat blanc

150 g **Chocolat blanc**  
50 g **Noix de coco rapée**  
45 cl **Crème liquide**  
**(fleurette)**

### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Cacao en**  
**poudre**

## Étape 1

### Préparation de la ganache

- 1 Dans une casserole, verser la moitié de la crème. Porter à ébullition.
- 2 A ébullition, retirer la casserole du feu.
- 3 Hacher le chocolat blanc, à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier et verser la crème chaude dessus. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter la noix de coco râpée et mélanger. Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.

## Étape 2

### Préparation de la mousse

- 1 Dans un saladier préalablement réservé au congélateur, verser le reste de crème. Monter la crème à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
- 2 A l'aide d'une maryse, ajouter progressivement la crème montée au mélange crème chocolat blanc. Mélanger en effectuant des mouvements circulaires du bas vers le haut.

A l'aide d'une cuillère à soupe, verser la mousse dans

- 3 des ramequins ou des petits pots. Placer au réfrigérateur pendant environ 40 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les mousses du réfrigérateur. Avec un tamis, saupoudrer les mousses de cacao.
- 2 Disposer les mousses sur des assiettes de dressage et saupoudrer les assiettes et les mousses de noix de coco râpée.