



## ***Verrines de mousse au citron chocolat blanc***

### ***Ingrédients***

*(Pour 6 grosses verrines)*

- 20 cL de jus de citron (prévoyez 3 citrons)
- 150 g de chocolat blanc
- 3 oeufs + 6 jaunes
- 80 g de sucre en poudre
- 90 g de beurre
- 20 cL de crème liquide
- du chocolat noir à pâtisserie

Pressez vos citrons jusqu'à obtenir 20 cL de jus (environ 2,5 citrons) et mettez à chauffer. Dans un bol, mélangez les oeufs, les jaunes et le sucre, battez-les et rajouter le jus de citron chaud.

Remettez l'ensemble à chauffer en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que ça épaississe, puis sortez du feu (utilisez une spatule en silicone pour remuer au fond). Tout de suite après, ajoutez le beurre et le chocolat blanc en petits morceaux et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Couvrez et laissez refroidir.

Une fois la crème au citron bien froide, fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez-la doucement à la crème citron-chocolat.

Faites fondre le chocolat noir avec un tout petit peu de beurre. A l'aide d'une poche à douille, décorez les verres en faisant quelques motifs sur les parois.

Vous pouvez également préparer quelques décorations en chocolat en dessinant des formes sur une feuille de papier aluminium lisse. Une fois refroidies il vous suffira de les décoller et de les poser sur le dessus de la verrine.

Pour le dressage : A l'aide d'une petite louche, versez une première couche de crème citron-chocolat, puis un peu de chocolat noir fondu en «filaments» (pour obtenir le même effet que les feuilletés de mousse de la laitière). Recommencez autant de fois que nécessaire.

Gardez vos verrines au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

Bon appétit ! :)