Mousse au chocolat blanc et yaourt

DESSERTS – RECETTES – SAINT-VALENTIN



NOMBRE DE PORTION : 3 TASSES- 750 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5-10 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette et texte par **Nathalie Labelle,** collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 210g (1 ½ t.) de chocolat blanc
- 150 ml (⅔ t.) de crème à fouetter 35%
- 330g (1 ½ t.) de yaourt grec nature
- vos petits fruits préférés

Préparation

1. Faire fondre au bain-marie, tranquillement, le chocolat blanc. Réserver.
2. À l'aide d'un batteur, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics.
3. À l'aide d'une spatule, incorporer en pliant, le chocolat blanc jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Incorporer le yaourt en petites quantités, toujours en pliant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Remplir vos petits pots, vos ramequins etc.
6. Laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur.
7. Au moment de servir, ajouter les petits fruits choisis.

*Si le chocolat entre en contact direct avec le yaourt, il aura tendance à devenir granuleux.

Astuce: Si vous n’avez que des petits fruits congelés, mettre 250 ml (1t.) dans une casserole avec une cuillère à soupe de sirop d’érable. Poursuivre la cuisson jusqu’à ce que le jus devienne sirupeux. Réserver. Une fois refroidi, répartir sur vos mousses.