

## Mousses « framboisines » au chocolat blanc

### Pour 12 verrines de 40 ml

\*Temps de préparation 10 mn

150 gr de chocolat blanc

150 ml de crème liquide entière

125 gr de framboises

25 ml de pépites de pralin



Dans le **Pichet Microplus 1l**, déposer 150gr de chocolat blanc, cassé en morceaux réguliers et le faire fondre 1 minutes 30 à 360watts. Laisser reposer 3 minutes. Dans le **Speedy Chef**, monter 150ml de crème liquide entière (bouchon rouge) bien froide en chantilly. A l'aide de la **Spatule silicone**, incorporer délicatement, en deux fois, la crème chantilly au chocolat blanc fondu. Dans le **Turbo Max**, mixer 125gr de framboises. A l'aide de la **Boule décors**, répartir un fond de mousse au chocolat blanc dans les 12 verrines, verser un peu de framboises mixées et terminer avec le reste de mousse au chocolat blanc.

Pour servir, saupoudrer chaque verrine de quelques pépites de pralin.