



# Mousse au chocolat blanc et à l'avocaat



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

400 grammes de chocolat blanc  
1 tiret de lait (petit)  
1 feuille de gélatine  
6 blancs d'œufs  
325 ml de crème entière  
1 bouteille d'advocaat  
pistaches

## Méthode de préparation

- 1.** Concassez le chocolat et versez-le dans un récipient. Placez-le au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Ajoutez un filet de lait et laissez fondre le chocolat à feu doux. Remuez délicatement.
- 2.** Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Essorez ensuite bien la gélatine et ajoutez-la au chocolat.
- 3.** Battez les blancs d'œufs en neige.
- 4.** Faites monter la crème.
- 5.** Retirez le chocolat du feu. Incorporez d'abord les blancs d'œufs, puis la crème.
- 6.** Versez la mousse au chocolat dans de jolis petits ramequins et laissez-la se figer quelques heures au réfrigérateur. Aspergez-la d'un peu d'advocaat et garnissez-la de pistaches.