

Mousse blanche aux éclats de Fraises Label Rouge

0 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 5 min

Ingrédients :

Pour 4 personne(s)
10 cl de crème liquide bien froide
1 blanc d'œuf
200g de chocolat blanc
Fraises Label Rouge : Gariguette, Ciflorette ou Charlotte

Préparation :

Faites fondre le chocolat blanc dans une casserole.
Montez la crème liquide en chantilly puis incorporez délicatement le blanc d'œuf monté en neige.
Versez le chocolat fondu et mélangez avec soin.
Ensuite, lavez, équeutez et coupez les Fraises Label Rouge en deux ou quatre.
Disposez les Fraises Label Rouge au fond des verrines et entreposez-les au frais.
Au moment de servir, décorez avec une belle rouge et le tour est joué !