

N°17



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

## Mousse au chocolat albinos



**NICOLAS**

Préparation : 15 min - 1 h au frigo

**Pour 4 personnes**

**3 mugs de crème fleurette | 1 tablette de chocolat blanc**

**2 tasses à espresso de sucre glace**

**Mettez** la crème fleurette au congélateur.

**Faites fondre** le chocolat blanc au bain-marie avec 3 cuillères à café d'eau, sans cesser de remuer, afin d'obtenir une préparation bien lisse. Quand la crème fleurette a légèrement durci, montez-la en chantilly avec le sucre glace.

**Mélangez** le chocolat à la crème, et versez le mélange dans un plat.

**Laissez reposer** au moins 1 heure au réfrigérateur.

Tout le monde raffole de cette mousse qui laisse croire que je suis un super-pâtissier...

- Nez : frais d'agrumes, de mimosa et de rose.
- Bouche : capiteux, du caractère avec une finale onctueuse et suave. Réussi.



**le conseil de votre caviste :**

Muscat de Rivesaltes,  
Gérard Bertrand 2005  
Vin doux naturel.

**Et aussi :**

Banyuls Gérard Bertrand 2003