

## Mousse au chocolat blanc

### Ingrédients

- 1 tablette de chocolat blanc de 200gr (Nestlé dessert par exemple)
- 1oeuf entier + 1 jaune d'œuf
- 250 ml de crème liquide entière
- 50 gr de sucre glace tamisé

### Préparation

- Faire fondre la tablette de chocolat blanc
- Ajouter l'œuf entier et le jaune d'œuf ;
- bien mélanger
- Ajouter les 250ml de crème liquide entière
- Ajouter les 50gr de sucre glace tamisé.

Verser le mélange (attention, veiller à ce que le mélange soit bien lisse ! ) dans le syphon, percuter une cartouche de gaz, secouer et réserver au frais 3 heures.

Vous pouvez servir cette mousse avec des poires au sirop poêlées avec un peu de beurre et parsemées de gingembre râpé...