



## Mousse au chocolat et au fromage blanc

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 pers / 9 persopoints par verrine*

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 75 gr de chocolat noir
- 100 gr de fromage blanc à 3,2 de mg
- 30 gr de sucre glace

Monter les blancs en neige ferme avec le sel.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Dans un saladier mélanger le chocolat fondu avec le fromage blanc et le sucre glace. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.

Répartir la mousse dans des verrines ou ramequins et laisser prendre au frais au minimum pendant 1 heure.

Décorer à votre guise et servir de suite.