***Verrine mousse chocolat-framboise***

***Pour 4 à 6 personnes***

Mousse framboise

150g de philadelphia

150g de confiture de framboise (+2 cuil à soupe)

75g de crème

Mousse au chocolat

200g de chocolat noir

5 œufs

1csp sucre glace

La mousse au chocolat: Faites fondre le chocolat au micro onde (3 minutes à 350W)

Séparez les blancs d'œufs des jaunes, montez les blancs en neige ferme.

Mélangez les jaune d'œufs et le chocolat fondu, incorporez 1/3 des blancs en neige et mélangez pour détendre le mélange au chocolat, puis incorporez délicatement le reste des blancs.

A l'aide d'une poche à douille, répartissez la mousse au chocolat dans les verrines et laissez prendre au frigo le temps de faire le reste.

Mousse framboise: Fouettez le philadelphia avec la crème, le sucre glace et la confiture de framboise jusqu'à ce que vous obteniez une mousse qui se tient. Quand la mousse framboise est prête, ajoutez 2 cuillère a soupe de confiture de framboise et mélangez sommairement pour créer des marbrures. Répartissez la mousse framboise dans les verrines à l'aide d'une poche à douille.

Réservez les verrines au frigo jusqu'au moment de servir et décorez-les avec des framboises fraiches, des copeaux de chocolat ou encore des éclat de pistaches.