

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE · DESSERT

Verrines de mousse au chocolat blanc et framboises

Mascarpone & éclats de chocolat noir

Une mousse onctueuse, des framboises acidulées et de fins éclats de chocolat noir : un dessert sans œuf ni gélatine, à servir bien frais.

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 gr de framboises fraîches
- 250 gr de mascarpone
- 150 ml de crème liquide entière à 30 % de matière grasse minimum, idéalement 35 %
- 100 gr de chocolat blanc pâtissier
- 30 gr de chocolat noir à 60 à 70 % de cacao

Informations pratiques

Portions : 4 verrines

Préparation active : env. 25 min, fonte comprise

Cuisson : aucune ; bain-marie env. 5 min, inclus

Réfrigération : au moins 2 h

Total : env. 2 h 25[1]

Difficulté : facile

Coût : modéré, selon la saison

Saison : été et début d’automne

Matériel : 4 verres de 200 à 220 ml, bain-marie, batteur, spatule ; poche à douille facultative

Déroulé / préparation

1. **Préparez les ingrédients.** Sortez le mascarpone 10 min avant de l’utiliser ; assouplissez-le à la fourchette. Gardez crème, bol et fouets au froid. Rincez et séchez les framboises. Réservez-en 8 et coupez le reste en morceaux. Hachez finement le chocolat noir.
2. **Faites fondre le chocolat blanc.** Dans un bol sec, au-dessus d’eau à peine frémissante, faites-le fondre à feu doux, environ 5 min, sans contact avec l’eau. Remuez, puis retirez du bain-marie. Laissez tiédir : il doit rester fluide, autour de 30 à 35 °C.
3. **Fouettez la crème.** Montez la crème très froide dans le bol froid. Gardez-la souple : le fouet laisse des traces et forme une pointe qui retombe. Elle ne doit pas être ferme ou granuleuse.
4. **Réalisez la mousse.** Mélangez 2 cuillerées de mascarpone au chocolat tiède, puis ajoutez progressivement le reste du mascarpone. Lissez. Incorporez un tiers de la crème fouettée, puis le reste délicatement à la spatule, en soulevant. Ne fouettez plus.
5. **Montez les verrines.** Répartissez un tiers de la mousse entre les 4 verres, puis la moitié des fruits coupés et 10 gr de chocolat noir. Répétez ces couches, puis terminez par le dernier tiers de mousse. Gardez au frais les 8 framboises et les 10 gr de chocolat noir restants.
6. **Réfrigérez et servez.** Couvrez sans toucher la mousse ; réfrigérez immédiatement au moins 2 h à 4 °C maximum. La mousse doit être souple mais prise. Au service, ajoutez 2 framboises par verre et répartissez les 10 gr de chocolat restants. Servez frais.

[1] Temps estimatifs ; les 10 min d’assouplissement du mascarpone se déroulent pendant la préparation.

Verrines de mousse au chocolat blanc et framboises

Mascarpone & éclats de chocolat noir · 4 personnes

Accompagnements

Ces verrines forment un dessert complet. À part, proposez un petit sablé pur beurre pour son croquant, ou une fine tuile aux amandes, plus délicate. Ces accompagnements facultatifs ne sont pas compris dans les ingrédients.

Vins et boissons

Vin : un blanc moelleux, frais et peu boisé.
Belge : une bière à la framboise douce, modérément acidulée, en rappel du fruit.
Sans alcool : une infusion de verveine fraîche et peu sucrée.
Suggestions, sans accord traditionnel revendiqué.

Variantes

Aux fraises : remplacez les 150 gr de framboises par 150 gr de fraises équeutées en dés ; réservez quelques lamelles pour décorer. Le dessert sera plus doux. Même préparation et même repos.
Au citron : ajoutez le zeste fin d'un demi-citron non traité au mascarpone, sans jus. Parfum plus vif ; autres quantités et repos inchangés. Ces variantes s'écartent de la recette fournie.

Astuces

Le chocolat blanc sucre déjà la mousse. Si le mélange chocolat-mascarpone épaissit, assouplissez-le quelques secondes au bain-marie doux, en remuant. Retirez-le dès qu'il redevient souple. Faites-le uniquement avant d'ajouter la crème fouettée ; ne réchauffez pas la mousse.

Dressage

Utilisez des verres transparents de 200 à 220 ml. Montrez les trois couches de mousse et les deux couches de fruits. Une petite cuillère ou une poche à douille facilite le montage. Essuyez les bords ; terminez avec 2 framboises et les éclats de chocolat réservés. Servez frais.

Conservation

Gardez les verrines couvertes à 4 °C maximum. Consommez-les de préférence le jour même, au plus tard sous 24 h pour cette préparation à la crème et aux fruits frais. Respectez tout délai plus court indiqué sur les produits laitiers. Conservez la garniture séparément au frais et ajoutez-la au service.

Produits à privilégier

Framboises récoltées dans le Hainaut en saison, selon l'offre ; crème entière pasteurisée de proximité ; chocolat pâtissier choisi pour sa qualité et le savoir-faire d'un artisan belge. Vérifiez les provenances avant d'attribuer une origine locale.