

RECIPe

# Mousse au chocolat blanc avec crumble et Nutella®

Moyen

2 h 50 min



## INGRÉDIÉNTS

**Pour 8 portions**

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 40 g de noisettes finement concassées
- Une pincée de sel
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 100 g de chocolat blanc
- 200 g de crème fraîche entière liquide
- 3 blancs d'œufs
- 120 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

## INSTRUCTIONS

**1**

Pour le crumble, préchauffez le four à 165°C et positionnez une grille au milieu du four. Recouvrez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.

Dans un saladier, avec vos mains, mélangez ensemble le beurre et le sucre puis ajoutez la farine, les noisettes finement concassées et le sel.

**2**

Parsemez le crumble sur la plaque à pâtisserie et mettez-le au four sur une grille à mi-hauteur pendant 20 min. Retirez-le du four et laissez-le refroidir.

**3**

Pour la mousse, mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 10 min.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu moyen.

In a bowl, whisk the egg whites until stiff. With a spatula, gently add the egg whites to the chocolate mixture.

Essorez les feuilles de gélatine en les pressant dans vos mains et ajoutez-les à la crème.

Mélangez puis versez sur le chocolat fondu. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les blancs en neige ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige au mélange précédent.



**4**

Répartissez la mousse au chocolat dans des verres et laissez-la prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Sortez les mousses du réfrigérateur. À l'aide d'une poche à douille, étalez 15 g de Nutella® sur le dessus, parsemez de crumble aux noisettes et servez.



**Et voilà !**