# [Mousse au chocolat blanc et compotée de framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322155/1141684967/mousse_au_chocolat_blanc_et_compotee_de_framboises.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse au chocolat blanc et compotée de framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322155/1141684967/mousse_au_chocolat_blanc_et_compotee_de_framboises.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 10 mn  **Repos :** 480 mn  **Temps total :** 510 mn |   **Pour 6 personnes :**   Pour la mousse :   300 g de chocolat blanc   2 feuille de gélatine   5 blancs d'oeufs   20 cl de crème liquide très froide   1 cuillère à café de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide naturelle   Pour la compotée :   500 g de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) (ici, surgelées)   75 g de sucre pour confiture Confisuc | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml), lissez-le, puis ajoutez les feuilles de gélatine préalablement essorées. Elles vont [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) directement au contact du chocolat chaud. Mélangez et laissez tiédir. (Si, en mélangeabt, vous obtenez une pâte assez dure, allongez avec un peu de crème fraîche légère liquide et remuez de façon énergique.) |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Battez les blancs d'oeufs en neige ferme. Fouettez la crème en y incorporant la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml), jusqu'à formation de pics entre les branches du fouet. Mélangez délicatement les blancs en neige et la crème fouettée, avec une spatule. Incorporez ce mélange au chocolat. Répartissez la mousse dans 6 coupes ou verrines. Réservez 8 heures au réfrigérateur. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Préparez la compotée de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml). Dans une poêle, faites cuire à feu vif les [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) et le sucre, pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient réduits en une compote épaisse (il doit y avoir encore des morceaux). Laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Répartissez la compotée sur les mousse et servez avec des biscuits de votre choix. | |