

## Mousse au chocolat blanc, dés de fraises

Une mousse au chocolat blanc à l'huile d'olive bio, aérienne, quelques dés de fraises... et voilà un dessert facile et gourmand !

- 4 Pers.
- 20 Min.

### Ingrédients

- 100 g de chocolat blanc pâtisier
- 30 g d'Huile d'Olive BIO Tramier
- 60 g de sucre
- 4 oeufs

### Garniture :

- 250 g de fraise
- 40 g de sucre.

### Préparation

Faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez l'Huile d'Olive Bio en mélangeant. Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez votre préparation au chocolat et mélangez délicatement. Montez les blancs en neige et ajoutez-les. Versez votre mousse dans des verrines et laissez reposer au frais pendant **4 heures**.

Lavez et nettoyez les fraises puis coupez-les en petit dés. Ajoutez le sucre et mélangez. Avant de servir, garnissez les verrines de dés de fraises. Dégustez.