**Symphonie fraise-chocolat (2)
 Mousse au chocolat blanc**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de chocolat blanc
- 200 g de crème fleurette (50 g + 150 g)**

**1 siphon**

Mettre les carrés de chocolat dans un bol et ajouter 50 g de crème.
Faire fondre au micro-ondes à puissance 1000 W pendant 45 secondes.
Bien remuer pour lisser le mélange.
Ajouter le reste de crème et bien mélanger, l'ensemble doit être très fluide.

Mettre au frais.
Mettre aussi le siphon ouvert dans le réfrigérateur.
Lorsque la crème est bien froide, la vider dans le siphon.
Percuter 2 cartouches de gaz et bien agiter.

Entreposer le siphon couché dans le réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.

Poser des rosaces de mousse sur les coupelles.