Verrine Mousse Caramel Beurre Salé & Fromage Blanc
Pour !25 portions

1. 1 kg de fromage blanc battu à 20% de MG
   75 g de miel liquide
   Le zeste de 0,5 citron(s) jaunes
   1 sachet(s) de 450 g de Mousse au Caramel Beurre Salé alsa Professionnel
   0,5 L de lait ½ écrémé
   25 g de copeaux de chocolat noir

   Mélanger le fromage blanc avec le miel et le zeste de citron finement haché.
   Répartir dans les verrines. Réserver au frais.
   Préparer la Mousse au Caramel Beurre Salé alsa Professionnel selon le mode d'emploi. Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
   Dresser à la poche dans les verrines, par-dessus le fromage blanc.
   Déposer une pincée de copeaux de chocolat sur chaque verrine.
   Réserver au frais au moins 2 heures avant de servir.

2. ***ASTUCE DE CHEFS***

   Le zeste de citron peut être remplacé par un zeste d'orange.