

Verrine Mousse Caramel Beurre Salé & Fromage Blanc  
100 portions



1. 4 kg de fromage blanc battu à 20% de MG  
300 g de miel liquide  
Le zeste de 2 citrons jaunes  
900 g de Mousse au Caramel Beurre Salé alsa Professionnel  
2 L de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé  
100 g de copeaux de chocolat noir

Mélanger le fromage blanc avec le miel et le zeste de citron finement haché.

Répartir dans 100 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.