



## Mousse de chèvre au chocolat et à la vodka



Dessert



6



40 min

### Ingrédients

- 100 g de chocolat noir 60-70% de cacao
  - 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
  - 150 g de fromage de chèvre frais
  - 1 zeste de citron
  - 1 à 2 cuillères à soupe de vodka
  - Framboises fraîches ou poires en morceaux en conserve
- Casser le chocolat en morceaux dans un récipient résistant à la chaleur et ajouter 100 ml d'eau froide, ainsi que le sucre. Faire fondre soit au micro-ondes à puissance moyenne pendant 2 à 3 minutes en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte onctueuse, ou pla
- Oter du feu et laisser refroidir, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- Mélanger le fromage de chèvre frais, le zeste de citron et la vodka pour le goût.
- Placer 2 ou 3 framboises ou des poires en petits morceaux à la base de 6 petits verres à liqueur ou à vin. Déposer la mousse par dessus et mettre au frais pendant environ 30 minutes avant de servir.