



Ma mousse à la crème de marrons

Recette pour 8 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Frais : 1h.

Ingrédients

Crème de marrons : 400 g
Crème fleurette : 20 cl

Marrons glacés : 4 ou 8 (facultatif)

Matériel

un batteur sur socle
une balance ménagère
une poche à douille



Réalisation

1. Placer le bol du robot, le fouet à neige et la crème fleurette au congélateur pendant environ 30 minutes.
2. Monter ensuite immédiatement après la sortie du congélateur la crème en chantilly nature.
3. Ouvrir les 4 petites boîtes de crème de marrons et en verser le contenu dans la chantilly.
4. Mélanger délicatement en soulevant et déposer dans la poche à douille.
5. Remplir à la poche à douille les petites boîtes de mousse à la crème de marrons et placer au frais jusqu'au moment de déguster, ou savourer immédiatement !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com