MOUSSE AUX MARRONS

DÉSSERT

8 personnes | 5 min | 0,45 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 165 g de Crème de marrons **(Réf : 774)**
- 250 g de Crème liquide

PRÉPARATION

1. Réserver un grand cul-de-poule au congélateur pendant 15 minutes ou au réfrigérateur pendant 1 ou 2 heures
2. Mettre la crème fraîche liquide entière bien froide dans le cul-de-poule puis l'émulsionner à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la crème tienne aux branches du fouet
3. Dans un autre cul-de-poule, mettre la crème de marrons que l'on détend avec un peu de crème fouettée
4. Ajouter le reste de la crème fouettée et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule
5. Répartir la préparation dans des verrines
6. Maintenir les verrines au réfrigérateur au moins 2 heures avant de les consommer

Et pourquoi pas ne pas l'accompagner de nos délicieuses Langue de chat artisanales.