



Crèmes

## Petites crèmes à la guimauve



**2h10** **10 min** **0** **2h** **349**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

20 **Marshmallow**  
350 ml **Crème liquide**  
**(fleurette)**

### Étape 1

Préparation des petites crèmes

- 1 Mettre la guimauve et la crème fluide dans une casserole.
- 2 Faire chauffer doucement en mélangeant avec une cuillère en bois. Stopper la cuisson quand la guimauve est dissoute.
- 3 Verser le mélange dans des ramequins.

### Étape 2

Réfrigération

- 1 Placer les crèmes au réfrigérateur pendant au moins deux heures.
- 2 Décorer avec de la guimauve.