Mousses

Mousse de marrons

12h15	15 min	0	12h	169
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

200 g **Crème de marron**
4 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
4 c. à café **Sucre semoule**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la mousse au marron

1. Battre les blancs d'œufs en neige ferme dans un saladier à l'aide d'un batteur.
2. Ajouter progressivement le sucre tout en continuant de fouetter.
3. Verser la crème de marrons dans un saladier et fouetter à l'aide d'un batteur pour la rendre plus aérienne.
4. Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige dans la crème de marron à l'aide d'une maryse.
5. Ceci pour éviter de faire tomber les blancs.
6. Une fois la préparation bien homogène, la répartir dans des ramequins et mettre au réfrigérateur pendant au minimum 12 heures.