



Mousses

Mousse à la crème de marrons



12h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

211

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Crème de marron**
4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
2 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
2 g **Feuille de gélatine**
1 **Sel**
1 goutte(s) **Jus de citron**

Étape 1

Préparation de la mousse

- 1 Faire ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 15 minutes.
- 2 L'essorer entre les mains et la faire fondre dans la crème chaude. Incorporer la gélatine fondue dans la crème de marron.
- 3 Battre les blancs en neige ferme.
- 4 Mélanger vivement deux cuillères à soupe de blancs dans la crème de marron.
- 5 Incorporer délicatement le reste des blancs.
- 6 Répartir la mousse dans des ramequins, recouvrir de film alimentaire. Réserver au frais pendant 12 heures minimum.
- 7 Servir bien frais, décorer la mousse de copeaux de chocolat par exemple.