



Mousses

Cuillères toutes roses



10 min

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

62

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à café **Sirop de rose**
1 c. à café **Sucre glace**
1 Biscuit(s) rose(s) de Reims
4 Framboise

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1** Dans le bol du batteur, mettre la crème et le sucre glace, puis les battre jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly épaisse.
- 2** Ajouter le sirop de rose et mélanger rapidement.
- 3** Ecraser grossièrement le biscuit avec un rouleau à pâtisserie.
- 4** On peut utiliser une simple bouteille pour réaliser cette opération.
- 5** Utiliser une poche à douille pour répartir la crème sur les cuillères. A défaut, utiliser une cuillère.
- 6** Saupoudrer avec le biscuit écrasé et pour finir décorer d'une framboise.