

Iucullus succullus

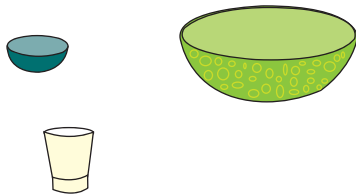


MOUSSE DE CHÂTAIGNE

Préparation : 10 minutes
Repos : 4 heures
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 bol
- 1 casserole
- 1 saladier
- 4 ramequins



Les ingrédients :

- 250 g de crème de marron
- 20 cl de crème liquide entière très froide
- 1 feuille de gélatine



Mets la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes pour lui permettre de ramollir.

Dans ta casserole, verse la crème de marrons et fais-la tiédir à feu doux. Essore ensuite ta feuille de gélatine ramollie, ajoute-la dans ta casserole et mélange le tout jusqu'à l'obtention d'un liquide homogène. Enlève ensuite ta casserole du feu et verse ta préparation dans un saladier.

À l'aide de ton mixer, monte ta crème liquide en chantilly bien ferme (n'hésite pas à regarder la notice de ton mixer pour savoir comment monter ta crème en chantilly, cela diffère selon les marques), puis incorpore-la délicatement à ta crème de marron.

Répartis ensuite ta mousse dans tes 4 ramequins et laisse reposer 4h dans ton frigo.