

Bienvenue chez Christhummm

~~ Mousse de Crème de Marrons ~~

*A servir dans des
verrines ou dans
des chouquettes ou
même dans un
Paris Brest !*

Paris Brest



à la crème de marrons

- 125 grs de crème de marrons
- 1 feuille de gélatine
- 10 cl de crème fraîche
- Mettre la feuille de gélatine dans l'eau froide pendant 10 mn
- Faire chauffer 2 cs de crème (au micro ondes ça va très bien)
- Incorporer la gélatine égouttée
- Mélanger
- Ajouter la crème de marrons
- Monter le reste de la crème en chantilly
- Incorporer délicatement à la crème de marrons