

# MOUSSE MARRON SUISSE



Préparation : 20' de préparation

Matériel : 1 batteur électrique + 1 saladier + verrines

## Ingrédients pour 15 personnes :

- 12 CS bombées de crème de marrons
- 90 cl de crème fleurette entière
- 3 cc d'extrait de vanille
- 1 paquet de spéculos (facultatif)

## Préparation :

1 – placer quelques minutes au congélateur la crème, le bol et les fouets du batteur pour qu'ils soient bien froids, puis montez la crème en chantilly avec la vanille

2 - A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement la crème de marrons à la chantilly

3 – versez la mousse dans 4 verres et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

*NOTA : pour un dessert plus gourmand vous pouvez émietter et mettre des spéculos au fond de vos verrines ou saupoudrer vos verrines de graines de sarrasin poêlée 2' à sec, etc...suivant vos envies*