Mousse de Marrons façon MaronSui’s®

Pour 6 à 8 personnes :

- **500 g de crème de marrons (recette maison ici !)**
- **25 cl de crème fleurette bien froide**
- **2 blancs d’œufs**

1. Mettre le saladier, ou le bol du robot, avec les branches du batteur au congélateur pendant une dizaine de minutes.

2. Sortir tout ce beau monde du congélateur puis verser le crème fleurette dans le bol bien froid.

3. Battre la crème en chantilly sans rien ajouter puis réserver.

4. Ensuite, monter les blancs en neige jusqu’à ce qu’ils soient bien fermes.

5. Dans un grand saladier, verser toute la crème de marrons puis ajouter la crème chantilly puis mélanger le tout jusqu’à ce que l’ensemble soit bien homogène.

6. A l’aide d’une spatule, incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.

7. Avec une poche à douille, ou simplement une cuillère, remplir des ramequins ou des verrines puis les recouvrir de film alimentaire.

8. Mettre le tout au réfrigérateur au moins 4 heures avant la dégustation : c’est prêt !

   Quel dessert fabuleux ! Une mousse ultra aérienne, légère additionnée à la douceur incomparable de la crème de marrons… quel bonheur !
   Je vous conseille d’en faire une quantité assez conséquente car elle ne fera pas long feu !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !