

Mousse aux éclats de marrons glacés

*Pour 4 personnes : 200 gr de purée de marrons sucrée
20 cl de crème fleurette
Brisures de marrons glacés à volonté
2 blancs d'œuf*

Battre la crème en chantilly bien ferme.

Battre les œufs en neige.

Incorporer délicatement la chantilly à la purée, puis les œufs en neige.

Ajouter les brisures de marrons glacés.

Disposer la mousse dans des verres et réserver au frais.