

## MOUSSE DE MARRON COMME DES MARONSUI'S



### Ingrédients :

- 500g de crème de marrons (voir recette sur mon blog)
- 4 oeufs
- 250g de mascarpone.
- 1 pincée de sel.

### Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le mascarpone. Ajouter la crème de marrons et continuer à battre jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Mettre une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige fermes. Avec une spatule, les incorporer délicatement dans le mélange précédent, petit à petit pour ne pas casser les bulles contenues dans les blancs en neige. Tournez doucement pour que le mélange soit homogène.
- Verser cette préparation dans des petits pots et laisser prendre au frais au moins 3 heures avant de déguster.