



Extrait du Vivre en Comminges

<http://www.vivreennomminges.org/Mousse-de-chataigne.html>

# Mousse de châtaigne

- Documentation - RECETTES CULINAIRES - Desserts -

Date de mise en ligne : mardi 19 février 2008

### **Description :**

- ▶ 1 pot de purée de châtaignes natures
- ▶ 15 cl de crème fraîche liquide
- ▶ 75 g de sucre roux
- ▶ 2 blancs d'oeufs

Mélanger la purée, le sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.

Battre la crème en mousse.

Battre les oeufs en neige.

## Mousse de châtaigne

---

Incorporer doucement la crème et les oeufs à la purée.

Mettre au frigo 2 heures.

---

**Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés**

---

## Mousse de châtaigne

---

- ▶ 1 pot de purée de châtaignes natures
- ▶ 15 cl de crème fraîche liquide
- ▶ 75 g de sucre roux
- ▶ 2 blancs d'oeufs

Mélanger la purée, le sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.

Battre la crème en mousse.

Battre les oeufs en neige.

Incorporer doucement la crème et les oeufs à la purée.

Mettre au frigo 2 heures.