

MOUSSES AUX MARRONS COMME DES MARONSUI'S

(thermomix et multidélice)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Patchouka](#)

Ingrédients pour 6 pots :

- 230 g de crème de marrons sucrée
- 120 g de mascarpone
- 1 c à c d'extrait de vanille
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation:

- mettre dans le bol, la crème de marron, l'extrait de vanille, le mascarpone ainsi que les jaunes d'œufs
- mélanger 1 minute à vitesse 4
- puis réserver dans un saladier, nettoyer le bol
- mettre dans le bol, les blancs d'œufs, la pincée de sel
- insérer le fouet
- fouetter 5 minutes sur la vitesse 4 en augmentant doucement la vitesse pendant la 1ère minute
- ajouter délicatement les blancs en neige à la préparation réservée
- Répartir cette préparation dans les pots de la Multidélice
- Boucher les trous non utilisés avec les couvercles des pots
- Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max
- brancher la yaourtière, sélectionner le mode dessert lactée 3 et appuyer sur OK
- régler le temps de cuisson à 15 minutes, confirmer en appuyant sur OK
- laisser refroidir et conserver au frais

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>