**Mousse à la crème de marrons façon MaronSui's maison**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | * Facile | |

* Pour 6 personnes

**Temps**

Préparation : Moins de 15 minutes

Cuisson : Pas de cuisson

**Ingrédients**

* 250 g de crème de marrons
* 20 cl de crème entière liquide à 35%
* 1 sachet de chantifix (éventuellement 50 g de sucre à ajouter selon la marque utilisée)

**Recette**

1Au Thermomix : placer le bol, le fouet et la crème 15 minutes au congélateur. Monter la crème en chantilly. Mettre le fouet et la crème et mixer jusqu’à la vit 4 en augmentant progressivement après la 1ère minute. Par l'orifice, ajouter la chantifix mélangée au sucre. Observer la prise de la crème et continuer à mixer 3 à 4mn environ. Réserver dans un saladier. A la place de la chantilly, mettre la crème de marrons pour la détendre un peu : 1mn vit 4. La mélanger doucement à la chantilly au sein du saladier. Placer dans une poche à douille le tout et placer dans 6 verrines. Réfrigérer.

2Sans le Thermomix : placer le bol, le fouet et la crème 15 minutes au congélateur. Monter la crème en chantilly en prenant soin, au bout d'un minute, de lui ajouter la chantifix mélangée au sucre. Réserver dans un saladier. Fouetter la crème de marrons pour la détendre un peu. La mélanger doucement à la chantilly. Placer dans une poche à douille le tout et placer dans 6 verrines. Réfrigérer.

[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1402395442.QQe994p1.jpg)[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1389609469.NN4Jmme.jpg)[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1388066345.2BB11ZZ.jpg)[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1388066346.GG8zz99l.jpg)

[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1402395443.5cXXi4r.jpg)[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1419259948.z9lZq6Y.jpg)[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1419259948.F3Pw4AAw.jpg)[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1389609469.I1t1rYYN.jpg)

Point positif : la rapidité de la recette ainsi que l'excellent goût.

[](http://www.recettesapprouvees.com/medias/images/lightbox/1419850638.a4EaRvv.jpg)Pas besoin de sucrer ni de chantifix pour ma part, il suffit juste de bien placer le récipient ainsi que le fouet un peu au congélateur et utiliser une crème bien froide.

À refaire en rajoutant quelques brisures de marrons.