**Mousse de châtaignes**

[[](http://preprod-img.medisite.fr/files/images/ficherecette/5/2/1/487125/1598366-focus.jpg)](http://preprod-img.medisite.fr/files/images/ficherecette/5/2/1/487125/1598366-focus.jpg" \o "©Fotolia.com)

**Temps de préparation:** 25 minutes

**Temps de réfrigération:** 2 heures

Difficulté: Facile

Pour 2 personnes

**Ingrédients Mousse de châtaignes**

60g de crème de marrons  
200g de fromage blanc  
2 blancs d’œuf  
Quelques grains de gros sel  
2 châtaignes coupées en brunoise

**Préparation Mousse de châtaignes**

1. Détendre la crème de châtaigne.

2. Mélanger au fouet avec le fromage blanc. On obtient un mélange homogène.

3. Monter les blancs en bec de perroquet : ajouter les grains de sel.

4. Incorporer les blancs au mélange précédent.

5. Ajouter la brunoise en garniture.

6. Dresser en verres.

7. Garder au frais 2 heures.

8. Décorer de fruits taillés.

**Nos suggestions Mousse de châtaignes**

Astuce : cuire des châtaignes crues dans du lait avec une gousse de vanille permet d’obtenir des fruits fondants.

* [Version imprimable](http://www.medisite.fr/print/487125)
* [-A](javascript:;) [+A](javascript:;)
* [Share on facebook](http://www.addthis.com/bookmark.php?v=250) [Share on twitter](http://www.addthis.com/bookmark.php?v=250)
* [Envoyer par courriel](http://www.medisite.fr/printmail/487125)

**Je souscris à la newsletter medisite À la Une**

Haut du formulaire



Bas du formulaire

En savoir plus sur http://www.medisite.fr/desserts-mousse-de-chataignes.487125.22.html#pY7Kis3HEBLPj7GZ.99