

MOUSSE DE MARRONS

Ingrédients : Pour 1 l de crème liquide, 60 g de sucre, 300 g de crème de marrons, 3 blancs d'œufs

- Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, ajouter 30 g de sucre
- Battre la crème en chantilly avec 30 g de sucre
- Mélanger la chantilly + blancs en neige et crème de marrons
- Ajouter quelques brisures de marrons
- Mettre en verrine et émietter dessus des brisures de marrons
- Garder en réfrigérateur jusqu'au moment de servir



PETITS BISCUITS SECS

Ingrédients : 250 g de farine, 1/2 sachet de levure, 125 g de sucre, 125 g de beurre légèrement fondu, 1 sachet de sucre vanillé

- Mélanger tous les ingrédients
- Étendre la pâte au rouleau, découper à l'emporte-pièce, faire cuire sur tôle beurrée ou papier de cuisson à four chaud
- Saupoudrer de sucre à la sortie du four