

Verrines de mousse cévenole *(Catherine et Jean-François)*

Dessert léger, délicieux et idéal après un repas copieux

Ingrédients (pour 6 à 8 verrines)

- 250g de Mascarpone
- 250g de crème de marrons
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 1 marron glacé par verrine (garniture)



Recette

- Séparer les jaunes d'œufs des blancs
- Mélanger le Mascarpone, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs
- Fouetter jusqu'à obtenir une consistance mousseuse
- Rajouter la crème de marron et fouetter à nouveau
- Monter les blancs d'œufs en neige
- Mélanger délicatement les œufs en neige à la crème préparée auparavant
- Garnir les verrines
- Décorer avec un marron glacé
- Mettre au frais au moins une heure.