

Mousse de marrons truffées

Ingrédients pour 4 pers.

3 pots de MaronSui's
30 cl de crème épaisse
200 g de compote de pomme
30 g de "Truffe de Bourgogne"
1 CS de Cognac truffé (Facultatif)

La veille, préparer une crème truffée en mélangeant la crème fraîche avec les truffes

3h00 avant la dégustation, tapisser le fond d'une coupe de MaronSui's , puis ajouter la crème truffée et enfin la compote de pomme.

Décorer avec une rondelle de truffe et aromatiser éventuellement avec une goutte de Cognac truffé.

Vous pouvez accompagner cette mousse avec des petits biscuits sablés.



pepiniere.genolier@leforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

Rte de Trelex - 1272 Genolier - tel. 022/366.14.80