



Nutella, lait concentré, crème de marrons ...

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Nutella, lait concentré, crème de marrons ...

Corinne Jausserand

Nutella, lait concentré, crème de marrons ... Corinne Jausserand

 [Télécharger Nutella, lait concentré, crème de marronspdf](#)

 [Lire en ligne Nutella, lait concentré, crème de marronspdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Nutella, lait concentré, crème de marrons ... Corinne Jausserand

64 pages

Extrait

Un dessert régressif ? Mais qu'il est bon de succomber à la tentation !

Mousse au NUTELLA

PRÉPARATION : 15 MIN

RÉFRIGÉRATION : 6 H AU MOINS

POUR 8 PERSONNES

> 4 oeufs + 2 blancs

> 2 cuill. à soupe de sucre en poudre

> 200 g de NUTELLA

> 50 g de beurre

> 50 g de crème fraîche épaisse

Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez vivement les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Faites fondre le NUTELLA avec le beurre dans un saladier en verre placé sur un bain-marie. Laissez tiédir. Mélangez la préparation au NUTELLA aux jaunes battus puis incorporez la crème fraîche.

Montez les blancs d'oeufs en neige ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Répartissez la mousse dans huit ramequins individuels et placez-les au réfrigérateur pour au moins 6 heures. L'idéal est de mettre la mousse au congélateur pendant une demi-heure avant de servir : elle sera plus ferme.

Variante : Disposez dans le fond des ramequins une fine couche de noisettes grillées et concassées.

Présentation de l'éditeur

Pour ceux qui sont prêts à oublier le mot « calorie », voici 30 recettes irrésistibles, préparées avec ces trois produits qu'il est difficile de consommer avec modération !

Mousse ou crème brûlée au Nutella, carrés de caramel, pâte à tartiner au chocolat blanc, tiramisu à la crème de marron, fondant chocolat-marron... Quelle tentation ! Biographie de l'auteur

est née dans le sud-ouest de la France, belle région réputée pour sa gastronomie. Dès son plus jeune âge, elle a éprouvé un vif intérêt pour la cuisine. Sa mère, artiste peintre, cuisinait à merveille. Petite, Corinne se hissait sur la pointe des pieds pour voir ce qui mijotait dans les casseroles et passait ses mercredis à faire des gâteaux. Mais elle était loin de se douter que de cette passion précoce naîtrait une vocation.

Corinne est styliste culinaire depuis maintenant quinze ans, et pourtant, elle est toujours aussi passionnée, toujours émerveillée devant les étals du marché ou devant une assiette joliment présentée d'où s'échappent de délicieux arômes !

Download and Read Online Nutella, lait concentré, crème de marrons ... Corinne Jausserand

#TLZNV7E2X19

Lire Nutella, lait concentré, crème de marrons ... par Corinne Jausserand pour ebook en ligneNutella, lait concentré, crème de marrons ... par Corinne Jausserand Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Nutella, lait concentré, crème de marrons ... par Corinne Jausserand à lire en ligne.Online Nutella, lait concentré, crème de marrons ... par Corinne Jausserand ebook Téléchargement PDFNutella, lait concentré, crème de marrons ... par Corinne Jausserand DocNutella, lait concentré, crème de marrons ... par Corinne Jausserand MobipocketNutella, lait concentré, crème de marrons ... par Corinne Jausserand EPub

TLZNV7E2X19TLZNV7E2X19TLZNV7E2X19