



Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine)

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine)

Collectif

Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) Collectif

 [Télécharger Mousses, Chantilly & Cie \(Les Mini Larousse - Cuis ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mousses, Chantilly & Cie \(Les Mini Larousse - Cu ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) Collectif

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

24 recettes illustrées de chantilly à faire de façon traditionnelle ou au siphon, et toutes sortes de mousses à servir en dessert ou avec un café gourmand. La texture aérienne et la fraîcheur des préparations, alliées à des saveurs originales, feront craquer plus d'un « bec sucré ».

Un délice ! Extrait

Duo de mousses chocolat-banane

POUR 4 À 6 VERRINES

PRÉPARATION : 25 min ° RÉFRIGÉRATION : 3 h

3 oeufs ° 1 pincée de sel ° 200 g de chocolat au lait ° 30 g de beurre ° cacao en poudre

Pour la mousse à la banane : 1/2 citron vert ° 1 banane (160 g net) ° 2 c. à soupe de jus d'orange ° 1 sachet de sucre vanillé ° 8 cl de crème liquide entière, très froide

1. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Montez les blancs en neige bien ferme avec le sel.
2. Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez le beurre puis les jaunes d'oeufs lorsque le mélange est très lisse. Incorporez peu à peu les blancs en neige, en tournant délicatement pour ne pas les casser.
3. Versez la mousse dans des verrines et mettez au réfrigérateur pour 3 h.
4. Préparez la mousse à la banane. Pressez le demi-citron. Mixez la chair de banane avec 2 cuillerées à soupe de jus de citron, le jus d'orange et le sucre vanillé. Ajoutez la crème, mélangez et passez la préparation au chinois. Remplissez-en le siphon, vissez 1 cartouche de gaz et secouez bien. Laissez reposer au moins 1 h au réfrigérateur.

5. Juste avant de servir, déposez dans chaque verrine un nuage de mousse à la banane et saupoudrez de cacao. Présentation de l'éditeur

24 recettes illustrées de chantilly à faire de façon traditionnelle ou au siphon, et toutes sortes de mousses à servir en dessert ou avec un café gourmand. La texture aérienne et la fraîcheur des préparations, alliées à des saveurs originales, feront craquer plus d'un « bec sucré ».

Un délice !

Download and Read Online Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) Collectif

#R2XW9IVLU7O

Lire Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif pour ebook en ligneMousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif 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 Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif à lire en ligne. Online Mousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif ebook Téléchargement PDFMousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif DocMousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif MobipocketMousses, Chantilly & Cie (Les Mini Larousse - Cuisine) par Collectif EPub

R2XW9IVLU7OR2XW9IVLU7OR2XW9IVLU7O