

Creuset d'Anjou



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



Ingrédients

250 g crème
+ 50 g crème fleurette
1 oeuf

Préparation

Séparez le jaune du blanc d'oeuf. Battez le blanc en neige. Donnez à la crème la fluidité voulue en l'additionnant d'eau. Fouettez-la. Incorporez le blanc d'oeuf en neige avec précaution. Moulez en terrine percée. Couvrez d'une mousseline. Laissez égoutter durant 1 heure ou 2 au frais. Renversez sur un plat creux ou un compotier. Nappez de crème fleurette. Poudrez de sucre.