

Maingaux rennais



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Ingrédients

1/2 l crème fleurette de 3 jours

1/2 l crème de lait du jour

Préparation

Dans une terrine, versez les 2 demi-litres de crème. Battez le tout avec un fouet en bois. Enlevez, au fur et à mesure qu'elle se forme, la mousse qui monte à la surface, déposez-la dans une autre terrine ou un compotier jusqu'à épuisement. Servez tel quel pour accompagner des galettes, des échaudés ou des fraises.