

Mousse de Picandou Cuisine & Création au parfum de chocolat et pralines roses

Informations

Préparation : 10 min.



Ingrédients

- 1 bac de 750 g de Picandou Cuisine & Création
- 30 g de poudre de cacao Valrhona
- 80 g de pralines roses concassées
- 70 g de sucre Muscovado

Étapes de la préparation

1. Versez dans la cuve bien froide du batteur, le Picandou.
2. Tournez à vitesse rapide 1 à 2 minutes, avec le fouet afin de faire mousser légèrement le fromage. Incorporez le sucre.
3. Ajoutez la poudre de cacao et fouettez encore 1 à 2 minutes afin d'obtenir un mélange homogène. Ajoutez les pralines et mélangez à nouveau.



4. Débarrassez et réservez au frais.