Cream cheese au parfum de crème de marrons vanillée et Virtuel de Fromage Blanc Isigny

Informations

Préparation : **10 min.**

Ingrédients

- 500 g de Virtuel de Fromage Blanc Isigny
- 200 g de Crème de marrons Clément Faugier
- 70 g d’amandes concassées
- 50 g de marrons cuits Clément Faugier

Étapes de la préparation

1. Versez dans la cuve du batteur, bien froide, le fromage frais.
2. Tournez à vitesse moyenne 1 à 2 minutes avec le batteur plat, afin de détendre le fromage.

3. Ajoutez la crème de marrons et les amandes.
4. Malaxez encore 2 à 3 minutes afin d’obtenir un mélange homogène.
5. Parallèlement, découpez en brunoise les marrons cuits et incorporez au mélange.
6. Débarrassez et réservez au frais.