



## Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse)

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse)

*Corinne Jausserand*

Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) Corinne Jausserand

 [Télécharger Nutella, lait concentré, crème de marrons ... \(A ...pdf](#)

 [Lire en ligne Nutella, lait concentré, crème de marrons ... ..pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) Corinne Jausserand

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

En promotion exceptionnelle à -75% pour un début d'année plein de gourmandise !30 recettes illustrées, préparées avec ces trois produits qu'il est difficile de consommer avec modération !

Mousse ou crème brûlée au Nutella, carrés de caramel, pâte à tartiner au chocolat blanc, tiramisu à la crème de marron, fondant chocolat-marron... Quelle tentation !Extrait

Un dessert régressif ? Mais qu'il est bon de succomber à la tentation !

Mousse au NUTELLA

PRÉPARATION : 15 MIN

RÉFRIGÉRATION : 6 H AU MOINS

POUR 8 PERSONNES

> 4 oeufs + 2 blancs

> 2 cuill. à soupe de sucre en poudre

> 200 g de NUTELLA

> 50 g de beurre

> 50 g de crème fraîche épaisse

Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez vivement les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Faites fondre le NUTELLA avec le beurre dans un saladier en verre placé sur un bain-marie. Laissez tiédir. Mélangez la préparation au NUTELLA aux jaunes battus puis incorporez la crème fraîche.

Montez les blancs d'oeufs en neige ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Répartissez la mousse dans huit ramequins individuels et placez-les au réfrigérateur pour au moins 6 heures. L'idéal est de mettre la mousse au congélateur pendant une demi-heure avant de servir : elle sera plus ferme.

Variante : Disposez dans le fond des ramequins une fine couche de noisettes grillées et concassées.

Présentation de l'éditeur

En promotion exceptionnelle à -75% pour un début d'année plein de gourmandise !30 recettes illustrées, préparées avec ces trois produits qu'il est difficile de consommer avec modération !

Mousse ou crème brûlée au Nutella, carrés de caramel, pâte à tartiner au chocolat blanc, tiramisu à la crème de marron, fondant chocolat-marron... Quelle tentation !

Download and Read Online Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) Corinne Jausserand #18JNUFKDMQE

Lire Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) par Corinne Jausserand pour ebook en ligne  
Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) par Corinne Jausserand 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 Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) par Corinne Jausserand à lire en ligne.  
Online Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) par Corinne Jausserand ebook Téléchargement PDF  
Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) par Corinne Jausserand Doc  
Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) par Corinne Jausserand Mobipocket  
Nutella, lait concentré, crème de marrons ... (Albums Larousse) par Corinne Jausserand EPub

**18JNUFKDMQE18JNUFKDMQE18JNUFKDMQE**