



Mousses bonbons

Bonbons & Confiseries : Le partage au cœur des anniversaires et de la fête des naissances !

Une double utilisation des **bonbons** : fondus dans la crème et en décor.

Des recettes simples, qui peuvent se préparer à l'avance.

Les enfants en raffolent, les grands aussi !

Mousse aux œufs sur le plat

Pour 4 / 6 personnes

20 minutes de préparation
1 heure de refroidissement

Ingrédients

100 g de bonbons «œufs sur le plat» (gardez-en quelques-uns pour le décor)
4 jaunes d'œuf
20 cl de crème fleurette fraîche montée en chantilly

Préparation

Dans une casserole, chauffez doucement les bonbons dans 2 cuillères à soupe d'eau en remuant. Lorsqu'ils forment un sirop, ôtez du feu et laissez refroidir.

Versez le sirop sur les jaunes d'œufs et battez jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs et mousseux. Incorporez la crème fleurette et versez dans des coupes.

Laissez prendre une heure au réfrigérateur, décorez avec les bonbons restants et servez avec des biscuits boudoir.

Mousse aux 3 bananes

Pour 4 / 6 personnes

15 minutes de préparation
1 heure de refroidissement

Ingrédients

100 g de bonbons à la banane (gardez-en quelques-uns pour le décor)
20 cl de crème fleurette fraîche
2 bananes
1 cuillère à soupe de jus de citron
Quelques rondelles de bananes séchées.

Préparation

Portez la crème à ébullition et faites fondre les bonbons à la banane en remuant. Laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

Coupez les bananes fraîches en rondelles, citronnez-les et mettez-les au fond de 4 ou 6 jolies coupes. Montez la crème à la banane en chantilly, versez sur les rondelles de bananes fraîches et décorez le tout avec quelques rondelles de bananes séchées et les bonbons restants.

Variante à la pomme verte

Même procédé et proportions de bonbons et de crème, mais avec des bonbons à la pomme.

Coupez des tranches fines de pomme Granny, citronnez-les et décorez-en les coupes.

