



Mousses Mont-blanc



1h25 **25 min** **15 min** **45 min** **326**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Crème de châtaignes

200 g **Châtaigne**
24 cl **Lait entier**
0.5 c. à café **Cacao en poudre**
1 **Gousse(s) de vanille**
50 g **Sucre semoule**
25 g **Beurre**
2 c. à soupe **Rhum**

Crème Chantilly

12 cl **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation de la crème de châtaigne

- 1 Mettre les châtaignes précuites dans une casserole avec le lait, le chocolat et la gousse de vanille.
- 2 Les faire cuire 15 minutes à feu doux.
- 3 Une fois ce temps passé, transférer les châtaignes encore chaudes dans le mixeur et les mixer afin d'obtenir une crème lisse.
- 4 Faire fondre le beurre en morceaux dans le micro-ondes et le verser dans un cul de poule.
- 5 Ajouter la crème de châtaigne, le sucre et le rhum.
- 6 Remuer bien à l'aide d'une maryse pour faire amalgamer tous les ingrédients.
- 7 Réserver au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de préparer le Mont-Blanc en verrines.

Étape 2

Préparation de la crème Chantilly

- 1 Sortir la crème au moment de réaliser la Chantilly: elle doit être bien froide.
- 2 Mettre la crème dans un cul de poule et la fouetter jusqu'à ce qu'elle monte.

- 3 Ajouter le sucre vanillé et fouetter juste le temps d'incorporer le sucre à la Chantilly.

Étape 3

Dressage du Mont-Blanc en verrines

- 1 Utiliser une poche à douille pour dresser la crème de châtaigne, remplir chaque verrine au 3/4.
- 2 Nettoyer la poche à douille et y mettre la crème Chantilly.
- 3 Faire une couche généreuse de crème Chantilly sur la crème de châtaigne.
- 4 Faire reposer 15 minutes au réfrigérateur avant de servir.
- 5 Décorer la crème Chantilly avec des copeaux de châtaigne juste avant de servir.