



Mousses

Mousse de marrons et figues caramélisées



2h25 **20 min** **5 min** **2h** **393**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Mousse de marron

250 g **Crème de marron**
120 g **Crème liquide (fleurette)**
2 g **Feuille de gélatine**

Figues caramélisées

4 **Figue fraîche**
15 g **Beurre**
4 c. à soupe **Sucre roux**
4 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

Étape 1

Préparation de la mousse de marron

- 1 Monter la crème liquide en chantilly avec un batteur.
- 2 Réserver la chantilly au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- 3 Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 4 Chauffer la crème de marron dans une casserole.
- 5 Incorporer la gélatine essorée dans la crème de marron chaude.
- 6 Laisser tiédir.
- 7 Mélanger délicatement la chantilly et la crème de marrons.
- 8 Verser la mousse de marrons dans des verrines.
- 9 Laisser prendre au moins 2 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des figues caramélisées

- 1 Laver et couper les figues en 4.
- 2 Faire fondre un peu de beurre dans une poêle.
- 3 Saisir les figues dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Saupoudrer de sucre de canne.

- 4
- 5 Déglacer au vinaigre balsamique.
- 6 Laisser caraméliser quelques instants jusqu'à ce que le vinaigre balsamique épaississe.
- 7 Disposer les figues sur la mousse de marrons et servir aussitôt.