

Mousses

Cappuccino marron chocolat


20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

449

CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse de marron

- 1 Verser la pâte de marron dans un saladier et la travailler à l'aide d'une maryse pour qu'elle ramollisse. Réserver à température ambiante.
- 2 Dans un saladier d'eau froide, faire tremper la gélatine pendant une dizaine de minutes.
- 3 Dans un autre saladier, verser les jaunes d'œufs, le sucre et fouetter pour blanchir le mélange.
- 4 Faire chauffer le lait dans une casserole et porter à ébullition. Lorsqu'il est à ébullition, en verser la moitié sur les œufs blanchis. Fouetter vivement et verser le mélange dans la casserole avec le lait restant.
- 5 Mélanger avec une spatule et cuire doucement la crème anglaise en veillant à ce que le mélange ne bout pas. La crème anglaise est cuite lorsqu'elle nappe le dos de la cuillère.
- 6 Egoutter la feuille de gélatine entre les mains puis l'ajouter à la crème anglaise. Mélanger à la spatule puis ajouter ce mélange à la pâte de marron. Mélanger avec un fouet.
- 7 Réserver la crème de marron au réfrigérateur pour faire refroidir la préparation.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse de marron

200 g **Crème de marron**
 200 g **Crème liquide (fleurette)**
 10 cl **Lait demi-écrémé**
 2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 25 g **Sucre semoule**
 2 g **Feuille de gélatine**

Ingrédient pour la décoration

60 g **Chocolat noir**
 8 cl **Lait demi-écrémé**
 1 c. à soupe **Cacao en poudre**

- 8 Verser la crème liquide bien froide dans le bol du robot. Mettre le batteur en marche et monter la crème en chantilly.
- 9 Diviser la crème montée en deux. Réserver une moitié au frais et verser l'autre moitié dans la crème de marron refroidie. Mélanger avec une maryse en effectuant des mouvements circulaires pour ne pas faire retomber la préparation.
- 10 Réserver la mousse de marron au réfrigérateur jusqu'au dressage.

Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Lorsqu'il est bouillant, le verser dans un saladier contenant les morceaux de chocolat. Mélanger avec un fouet pour bien incorporer le tout.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la mousse de marron et la crème montée du réfrigérateur.
- 2 Dans un verre, verser la mousse de marron jusqu'à mi-hauteur, puis verser de la sauce chocolat sur le tour.
- 3 Finir avec la crème montée en couvrant bien toute la surface. Saupoudrer de cacao en poudre à l'aide d'une passette puis servir.